# НУЖНѢЙШІЯ СВѢДѢНІЯ

для

# ХОЗЯЕКЪ.

**Сборникъ совѣтовъ, какъ и гдѣ съэкономить**

ВЪ ДОМАШНЕМЪ ХОЗЯЙСТВѢ

СЪ ПРИБАВЛЕНІЕМЪ

# Поваренной Книги

ДЛЯ СРЕДНЯГО СТОЛА.

Составила

Софія Робертовна *Шмидтъ*.



Типографія Ф. И. Филатова, Срѣт., Колокольн. пер., д. № 26.
МОСКВА, 1910.


КАКАО
ЭЙНЕМЪ
БЛАГОДАРЯ ТЩАТЕЛЬНОМУ
И УСОВЕРШЕНСТВОВАННОМУ
СПОСОБУ ПРИГОТОВЛЕНІЯ
СЛАВИТСЯ КАКЪ
САМЫЙ
ЗДОРОВЫЙ
УКРѢПЛЯЮЩІЙ
ПИТАТЕЛЬНЫЙ
НАПИТОКЪ.
ТРЕБУЙТЕ ВЕЗДѢ.

# НУЖНѢЙШІЯ СВѢДѢНІЯ

ДЛЯ

# ХОЗЯЕКЪ.

**Сборникъ совѣтовъ, какъ и гдѣ съэкономить**

ВЪ ДОМАШНЕМЪ ХОЗЯЙСТВѢ,

СЪ ПРИБАВЛЕНІЕМЪ

## Поваренной Книги

**ДЛЯ СРЕДНЯГО СТОЛА.**



СОСТАВИЛА

Софія Робертовна *Шмидтъ.*

Ввиду дороговизны жизни и общаго вздорожанія предметовъ первой необходимости, невольно почти всякая хозяйка задаетъ себѣ вопросъ: гдѣ и какъ я могу сберечь въ домашнемъ хозяйствѣ? Подобный острый вопросъ въ данное время всплываетъ наружу не только у людей бѣдныхъ, людей со среднимъ достаткомъ, но и у людей болѣе или менѣе зажиточныхъ. Къ этому столь жгучему вопросу отнеслась одна изъ крупныхъ нѣмецкихъ газетъ довольно оригинально тѣмъ, что она обратилась къ своимъ читателямъ и читательницамъ съ возваніемъ принять участіе въ помѣщаемомъ на своихъ столбцахъ «Конкурсѣ отвѣтовъ» по сему предмету и назначила за наилучшіе отвѣты преміи въ размѣрахъ отъ 10 до 50 германскихъ марокъ. Получилось множество отвѣтовъ изъ коихъ 15 и были премированы. Полагая что и русскія хозяйки не прочь познакомиться съ этими указаніями мы приводимъ таковыя въ переводѣ, придерживаясь подлиннымъ выраженіямъ на столько, по скольку это возможно и такимъ образомъ получается:

## Серія совѣтовъ какъ и гдѣ можно съэкономить въ домашнемъ хозяйствѣ.

### I. Совѣтъ.

Дѣлать общія предложенія по сбережніямъ въ хозяйствѣ довольно трудно т, к. въ каждомъ хозяйствѣ приходиться сберегать по своему; единственно что каждый сберечь можетъ и что очень часто расточается это «время». Время—

деньги—особенно теперь когда всякую услугу приходиться оплачивать довольно дорого. Время сберегаютъ посредствомъ **порядка и акуратности**. **Обязательно записывать подробно всѣ расходы** лишь этимъ окажетея на чемъ можно сберечь.

Слѣдуетъ хранить всѣ запасы такъ, чтобы ихъ можно взять немедля, не въ пакетахъ (каковые приходиться вскрывать нѣсколько, пока найдешь нужное) ибо при этомъ не мало пропадаетъ.

Слѣдуетъ закупать запасы для кухни ни на каждый день, а полностью, ибо такимъ путемъ предметы дешевле и доброкачественнѣе и сберегается излишняя бѣготня. Не слѣдуетъ расходовать припасы до послѣдней капли ибо это нарождаетъ только лишніе расходы. Примѣрно желательно изъ остающагося бульона на скорую руку сдѣлать супъ; но вотъ нѣтъ крупы и приходится взять яйцо. Зимой же яйцо стоитъ 5 копѣекъ, крупы же достаточно на 2 копѣйки. Не имѣя въ кухнѣ сала или русскаго масла, приходится употребить дорогое сливочное масло; и подобныя неусмотрительности встрѣчаются довольно часто.

Лоскуты и остатки матеріи слѣдуетъ сортировать. Я изъ старыхъ скатертей сшила мѣшки и на этихъ мѣшкахъ обозначила содержимое: бѣлыя, черныя, шерстяныя, шелковыя и т. д. Обшивки, кружева, позументы я убираю въ картонки и все лежитъ въ одномъ мѣстѣ, чтобы было подъ рукой. Часто покупается кусочекъ матеріи потому, что уходитъ много время на розыски его. **Лоскуты** это не малое зло многихъ хозяекъ: очень часто пришиваніе ихъ требуетъ меньше времени, чѣмъ ихъ розысканіе.



Хозяйка обязательно должна имѣть опредѣленное мѣсто для своихъ ключей, шкафчикъ или корзиночку, послѣднее практичнѣе, такъ какъ можетъ быть переносимо изъ одной комнаты въ другую и здѣсь же можетъ находиться кошелекъ. Розыски ключей нарождаютъ не мало досадную и бездѣльную трату времени.

Теряется много времени отъ **неакуратности**; въ образцовомъ хозяйствѣ должно все итти по часамъ. Если **обѣдъ долженъ** быть приготовленъ **къ назначенному часу**, то онъ будетъ готовъ, ибо необходимость заставляетъ работать скорѣе; противоположность тому, если говорятъ: «Мы будемъ обѣдать тогда, когда все будетъ готово».

Поэтому хозяинъ долженъ явиться вовремя къ обѣду, а хозяйка должна заботиться, чтобы все было готово. Ожиданіе обѣда или ожиданіе хозяина поглощаетъ много времени: жена, дѣти, прислуга—всѣ ждутъ барина—и эти минуты иногда составляютъ цѣлый часъ. Отъ этого кушанья теряютъ свой вкусъ, не говоря уже, что это ожиданіе вызываетъ у всѣхъ досаду.—Теперь нѣсколько практическихъ указаній.

Картофельные отбросы слѣдуетъ ежедневно сжигать: они очищаютъ плиту. Чтобы выгрести золу изъ печки безъ пыли, слѣдуетъ ведро покрыть мокрой тряпкой, какую, слегка приподнявъ, выгребать золу, и пыль, садится снизу на мокрую тряпку. Срѣзанные корешки петрушки сажаютъ въ горшокъ, и тогда можно имѣть всю зиму зеленую петрушку. **Не слѣдуетъ что-либо выбрасывать**. Изъ оставшагося картофеля, пока онъ теплый, можно сдѣлать картофельный салатъ, посыпавъ его зеленой петрушкой; это блюдо всегда вкусно къ ужину. Остатки отъ соусовъ или

протертыя овощи—улучшаютъ всякій супъ. Яйца продержатся всю зиму, если ихъ въ августѣ мѣсяцѣ свѣжія натереть саломъ и это повторить черезъ нѣсколько дней; онѣ не теряютъ свой вкусъ, но ихъ нельзя сварить въ крутую.

Жена, которая **помогаетъ въ дѣлѣ** мужу, должна тратить **немного время на хозяйство,** ибо время ея **дѣятельности въ дѣлѣ** болѣе цѣнно. Жена же чиновника или служащаго, которая ему не помогаетъ въ заработкѣ не должна страшиться ни труда, ни времени чтобы **сберечь копейку,** дабы ей возможно было въ случаѣ надобности **заплатить рубль, гдѣ это нужно,** Значитъ нужно сберегать во время и во всякомъ возможномъ случаѣ.

Сусанна Цилеке въ Котбусѣ.

## II. Совѣтъ.

На вопросъ этотъ отвѣтить, всесторонне поведетъ слишкомъ далеко, поэтому я желаю указать лишь на нѣкоторые способы сбереженія относящіеся спеціально къ дѣятельности домашней хозяйки, примѣненіе которыхъ дало мнѣ возможность при моихъ ограниченныхъ хозяйственныхъ деньгахъ сносно устроить хозяйство и иногда даже кой что накопить.

Употребляемыя ежедневно двѣ бутылки молока я сливаю въ широкую не очень глубокую глинянную чашу и послѣ 12 часовъ я снимаю сливки изъ которыхъ я добываю—посредствомъ маленькой маслобойной машинки—сливочное масло количество котораго за недѣлю достигаетъ около одного фунта. Полученное пахтанье можно употребить вмѣсто молока при блинчикахъ; берутъ муки, два яйца, соли и щепотку натры (кислоты) и пекутъ блинчики на растительномъ маслѣ; эти блинчики являются вкуснымъ придаткомъ къ разнымъ овощамъ.



Снятое вареное молоко для питья содержитъ еще достаточно жировыхъ частей и можетъ быть употреблено на супы, засыпленные рисомъ, манной крупой или саго. Такіе супы съ хлѣбомъ являются здоровымъ и сытнымъ ужиномъ, особенно для дѣтей.

Оставшуюся воду послѣ отварки клецекъ употребляю для мучныхъ и молочныхъ суповъ; вода оставшаяся послѣ отварки разныхъ колбасъ и сосисекъ пригодна для варки дешевыхъ суповъ съ протертыми бобами, горохомъ или картофелемъ. Такъ какъ и вода послѣ отварки картофеля содержитъ питательность то таковую употребляю при соусахъ.

Кости отъ жаркого я очищаю отъ мяса и вторично отвариваю; изъ срѣзаннаго мяса я дѣлаю салатъ (винегретъ).

Остатки варенаго мяса съ изрубленнымъ свинымъ мясомъ употребляю на фрикадельки. Маленькіе остатки отъ жаркого или супового мяса я собираю въ горшокъ съ уксусомъ (уксусъ долженъ быть выше уровня мяса) къ которому добавляю лавровый листъ и перецъ. Если соберется достаточное количество на блюдо то дѣлаю рагу и подаю съ отварнымъ картофелемъ. Въ моемъ хозяйствѣ я почти не имѣю отбросовъ, такъ какъ и остатки картофеля употребляю на картофельныя клецки или же ихъ изжариваю.

Чтобы не прикупать сливочнаго масла къ приготовляемому у себя дома, особенно зимой я растапливаю свиное сало и добавляю ложку

молока и такимъ образомъ получаю дешевое масло для жаркого.

Должно указать еще. что особенно лѣтомъ очень выгодно варить на керосинкѣ и имѣть рядомъ **повареный ящикъ**. Деревянный ящикъ долженъ быть выложенъ сѣномъ и имѣть въ плотную прикрываемую крышку. Посуду, въ которой вскипятилось кушанье, ставятъ въ этотъ ящикъ и процесъ кипяченія продолжается избѣгая возможности что подгоритъ.

Не имѣя шкафчика—ледника можно себѣ устроить **холодильникъ** изъ простого ящика, который выложенъ брикетомъ (искусственный каменный уголь) и плотной крышкой. Блюда съ холоднымъ кушаньемъ остаются свѣжими, хотя ящикъ находился бы въ кухнѣ.

Если яйца дороги, то при фаршахъ и мясныхъ блюдахъ замѣняю половину ихъ ложкой молока засыпанной мелко протертой вареной картошкой. При жаркомъ употребляю вмѣсто сметаны молоко и муку; эти предметы взбалтываю съ прибавленіемъ нѣсколько капель уксуса. —Пепелъ отъ сигаръ съ прибавленіемъ нѣсколькихъ капель спирта, очищаютъ даже устарѣлыя пятна съ никелированныхъ вещей.—Кусочки мыла кладу въ кисейную тряпочку и такъ использую до послѣдней крошки.—Картофельную шелуху сушу и затѣмъ сжигаю въ плитѣ.—Тѣмъ что все дѣлаю по возможности сама въ своемъ хозяйствѣ, сберегаю я не одинъ рубль.—Ничего я не выбрасываю.—Изъ сорочекъ или полотняныхъ вещей вырѣзаю лучшія части общиваю и пришиваю вѣшалку; онѣ въ кухнѣ пригодятся для вытиранія рукъ чѣмъ сберегается употребленія полотенецъ.—Старыя платья пригодны какъ



чистильныя и оконныя тряпки.—Изъ отложенныхъ костюмовъ моего мужа я шью костюмчики для моего 4-хъ лѣтняго мальчугана; дѣлаю ему также фартучки чѣмъ сохраняю бѣлые фартучки и избѣгаю частой стирки. Разумѣется стараюсъ сохранить костюмы моего мужа до возможности; если въ брюкахъ протираются колѣнки то немедленно подшиваю лоскуты той же матеріи и онѣ носятся еще долго. Вообще стараюсь мельчайшее повреждение исправить немедленно и потому сберегаю довольно часто ненужныя новопріобрѣтенія. Большие модные фартуки обходятся довольно дорого, поэтому для кухни я себѣ сдѣлала клеенчатый фартукъ до колѣнъ, углы котораго связываю пришитой лентой, такой фартукъ защищаетъ платье во время стряпни и очень быстро снимается. Посредствомъ такихъ пріемовъ я избѣгаю частыхъ стирокъ, глаженья и вообще новопріобрѣтеній. Что касается покупки масла, свѣчей, сахара, риса, муки и проч. то, что дороже то и лучше т. к. дешевое не выгодно для употребленія. Что же касается зонтовъ и шляпъ, то покупать дорогіе не резонно, ибо и дешевый зонтикъ исполняетъ также свою цѣль, а шляпы слишкомъ быстро выходятъ изъ моды. Сбереженія въ моемъ хозяйствѣ даютъ при извѣстныхъ предметахъ лишь копейки, кой гдѣ и рубль, но сосчитавъ въ теченіе года все вмѣстѣ получается изрядная сумма.

Госпожа Клаусъ въ Герборнѣ.

## III. Совѣтъ.

### Десять заповѣдей для хозяйки..

1 Закупки дѣлай на рынкѣ и вообще по воз-

можности сама, не предоставляй это дѣлать исключительно прислугѣ ибо та сама купитъ также добросовѣстно но дешевле чѣмъ прислуга, такъ какъ прислуга не имѣетъ интереса сберечь хозяйскую копейку.

2. Считай каждую копейку; если ты какой либо предметъ можешь купить на новомъ мѣстѣ хотя бы на нѣсколько копеекъ дешевле, то не страшись пройти нѣсколько дальше, т. е. сбереженыя 100 копеекъ составляютъ рубль.

3. Записывай каждый расходъ и мелочной, тогда ты ежедневно увидишь какъ быстро суммируются расходы и это удержитъ тебя отъ покупки не обязательно нужныхъ предметовъ.

4. Не бери все мужнино жалованье къ себѣ пускай онъ тебѣ дастъ на недѣлю или на мѣсяцъ опредѣленную сумму на хозяйство съ каковою ты должна считаться безъ какой-либо прибавки.

5. Составь себѣ смѣту на то, что въ слѣдующемъ мѣсяцѣ необходимо пріобрѣсти или, заплатить, прибавь сюда сумму ежедневныхъ мелкихъ расходовъ и вычти общую сумму изъ денегъ полученныхъ на хозяйство; остатокъ не оставляй у себя, а снеси въ сберегательную кассу ибо: «Съ глазъ долой, изъ ума вонъ.»

6. Дѣлай всѣ покупки—въ колоніальный лавкѣ, у булочника и проч.—**только за наличныя**, а не въ кредитъ, тогда ты обернешь каждую копейку два раза, ибо увидишь какъ деньги таютъ, и не будешь подсчитывать итоги подлежащихъ къ уплатѣ твоимъ поставщикамъ.

7. Не бросай остатки отъ обѣда, а старайся использовать ихъ въ виду другого вкуснаго блюда.

8. Отложные платья и костюмы перекрой



и сшей для дѣтей, ибо такимъ путемъ съэкономишь не мало рублей.

9. Лоскуты и остатки матеріи не бросай а собирай, т. к. и за нихъ скупщикъ дастъ—если и не большую то нѣкоторую сумму.

10. Не убирай ни одной штуки бѣлья которое требуетъ починки, т. к.—малѣйшая, дыра влечетъ за собой большую трудно чинимую и впослѣдствіи вызываетъ преждевременный расходъ. Поговорка: «**Не покупай** того, что тебѣ **не нужно**, дабы тебѣ не пришлось **продавать** то что тебѣ **нужно**.»

Госпожа Верникъ въ Людвигсгафенѣ.

## IV. Совѣтъ.

Какъ основа всякой бережливости должна быть: поговорка „**Копейка рубль бережетъ**“.

Ежедневный убытокъ въ размѣрѣ копейки, составляетъ къ концу года сумму свыше трехъ рублей, и сколько копеекъ можно сберечь въ теченіи дня при обдуманномъ хозяйствѣ. Я всегда требую чтобы хозяйка сама—а не дѣти или прислуга—закупала нужные для дома предметы. Не говоря уже о томъ, что дѣтямъ можетъ быть врученъ недоброкачественный товаръ, при личной закупкѣ хозяйка въ скоромъ времени убѣдится, что можно сторговаться по болѣе дешевой цѣнѣ. Моя старуха мать и теперь придерживается этого правила и не щадитъ своихъ старыхъ ногъ.

Разумъ для бережливости развивается особенно при **планомѣрномъ хозяйничаніи**.

Хозяйку, которая безъ размышленія тратитъ деньги я не желалъ бы имѣть своей женой. Ясно, что всякій перерасходъ ежедневно положен-

ной суммы, нарождаетъ для слѣдующаго дня дефицитъ. Даже и тѣ счастливцы, которымъ не приходится перевертывать каждую копейку, не добьются благосостоянія, если не будутъ разумны и въ маломъ .. Въ моемъ хозяйствѣ существуетъ «недѣльная записка» для обѣдовъ, направливая ихъ къ недѣльному приходу. Голодать—чтобы сберечь, это не въ интересахъ семьи и не пригодно, но болѣе не пригодно это **неоправдывающаяся хорошая жизнь**, которая изнѣживаетъ нашихъ дѣтей и толкаетъ ихъ къ легкомыслію и роскоши. Я предоставляю моимъ дѣтямъ изрѣдка радость, и вижу какъ они таковую цѣнятъ. Этого не было—бы если бы имъ предоставлять эту радость чаще. Съ гигіенической точки можно здѣсь сказать многое. Какъ я уже сказалъ голодать не слѣдуетъ, но граница между голодомъ и отягощеніемъ желудка рѣдко усваивается дѣтьми и это всецѣло дѣло родителей за этомъ наблюдать.—То что дѣтямъ даютъ свыше нормальнаго не идетъ имъ въ прокъ, часто нарождаетъ болѣзнь желудка, зубовъ и другія заболѣванія, такъ что этимъ грѣшатъ не только противъ бережливости, но и противъ здоровья.

Нерѣдко приходится слышать что люди съ среднимъ достаткомъ обременены долгами; но если всмотрѣться въ ихъ жизни, то они не достойны сожалѣнія. Хотя по всюду надъ жизнью тяготитъ дороговизна, но при силѣ воли и бережливости можно преодолѣть трудности. Во многихъ семьяхъ, равныхъ моему положенію, я часто наблюдалъ, что молодая хозяйка **въ угоду** своему **капризу** требуетъ **прислугу.** Женщина вполнѣ здоровая, нежелающая посвятить свой



трудъ маленькому хозяйству только для того, чтобы выступать какъ богачка и аристократка, не имѣетъ разума къ бережливости. Такимъ людямъ вопить о трудныхъ временахъ и дороговизнѣ жизни—не подобаетъ. **То что ты можешь сдѣлать самъ, исполняй самъ**, ибо сбережешь этимъ расходы а часто устранишь раздраженіе. **Мужъ** также **можетъ посодѣйствовать** улучшить быть въ семьѣ. Мужъ часто проводя время въ ресторанахъ, не только нарушаетъ семейную жизнь, но тратитъ часто болѣе, чѣмъ дозволяетъ ему отвѣтственность предъ семьей. Нерѣдко прогуливается въ одинъ вечеръ такая сумма, которой хватило-бы на харчи для всей семьи на недѣлю.—

На одно обстоятельство я желалъ бы еще указать, посредствомъ котораго можно заручиться порядочнымъ сбереженіемъ, а именно: **Пріурочивай свои блюда ко времени года!** Кушай много овощей, когда онѣ дешевы и свѣжи; употребляй яйца въ то время когда курицы несутъ ихъ каждодневно и т. д. Какъ сготовить дешевыя вкусныя блюда это предоставляю хозяйкамъ и къ крайнемъ случаѣ онѣ могутъ прибѣгнуть къ поваренымъ книгамъ.

Холостякамъ я желалъ бы какъ старый практикъ поставить на видъ, что бѣдная дѣвушка какъ хозяйка цѣннѣе, чѣмъ дама съ небольшимъ капиталомъ, неимѣющая разума для бережливости.—

—Ульрихъ. Фельдфебель въ Познани.

## V. Совѣтъ.

«Цыфры доказываютъ» потому записывай всѣ расходы. Какъ часто ты восклицаешь «опять

уже 10 или 20 марокъ истратила и если бы я только знала» куда онѣ пошли». Значитъ записывай всѣ расходы у колоніальщика, мясника, булочника и проч. но покупай за наличныя деньги. Покупай только хорошій товаръ, и ни гонись за дешевымъ. Часто пріобрѣтаютъ пять и болѣе фунтовъ только ради дешевизны, а впослѣдствіи оказывается, что оно не пригодно для твоего хозяйства и приходится выбрасывать. По возможности **дѣлай закупки сама**. Не приносила ли тебѣ прислуга мясо или овощи, которыя ты сама бы не взяла? Покупай товаръ на рынкѣ или изъ первыхъ рукъ, гдѣ есть выборъ, а не все въ ближайшей лавкѣ, гдѣ тебѣ частенько отпускаютъ залежалый товаръ. Мнѣ пришлось купить коробку сардинокъ за 45 пфенниговъ, а въ другой разъ по указанію знакомой, въ другой лавкѣ я пріобрѣла тѣ же сардинки за 35 пфенниговъ. При покупкѣ полуфунтовъ того или другого ты всегда переплачиваешь пфеннигъ или болѣе, при дневномъ расходѣ это какъ будто не важно, но сочти: лишній пфеннигъ въ день составляетъ въ годъ 3 марки 65 пфенниговъ. Хотя это на первый взглядъ не большая сумма, но хозяйство въ этомъ направленіи идетъ изъ года въ годъ, и придерживаясь этой системы бережливости ты могла бы накопить изрядную сумму. Сколько лѣтъ ты уже хозяйничаешь? **и сколько ты могла бы уже сберечь** придерживаясь этого правила?

Составь себѣ **мѣсячный бюджетъ** на всѣ предметы необходимости: кушанье, напитки, наемъ квартиры, налоги, страховку, за школу, на газеты и проч. все это требуетъ ежемѣсячно почти однѣ и тѣ же цифры. Затѣмъ на костюмы, бѣлье, увеселенія; но это послѣднѣе только въ томъ случаѣ, когда не были расходы на доктора. Откладывай на платье и бѣлье по усмотрѣнію въ каждомъ мѣсяцѣ извѣстную сумму, и если она въ этомъ мѣсяцѣ не потребовалась, то въ слѣдующемъ мѣсяцѣ она потребуется можетъ быть вдвое. Отложивъ изъ полученныхъ мѣсячныхъ денегъ всѣ упомянутые расходы, у тебя должна еще остатся нѣкоторая сумма какъ сбереженіе. Это обдумай и старайся во всякомъ случаѣ выполнить.



**Не дѣлай долговъ даже мелочныхъ.** Лучше надѣнь костюмъ прошлаго года, избѣгай излишества въ обѣдахъ, вообще въ ѣдѣ.. Не покупай въ кредитъ, съ тѣмъ чтобы перваго числа слѣдующаго мѣсяца уплатить, ибо этимъ увлекаешся затратить болѣе чѣмъ предназначено и купленное въ кредитъ всегда дороже.

Покупай потребное на зимній сезонъ (дрова, уголь, картофель и проч). заблаговременно, ибо зимой, все дороже.

Всякая хозяйка должна знать шитье и имѣть швейную машину, дабы она могла сама справиться съ починкою бѣлья, исправленіемъ платьевъ-чтобы не имѣть изъ за этого расходовъ. Не дари или не продавай за безцѣнокъ поношенные костюмы мужа или твои платья, ибо изъ первыхъ всегда легко сдѣлать одежду для мальчиковъ, а изъ послѣднихъ платьице или юбочку для дѣвочекъ. Всякій предметъ можетъ еще пригодиться.—

**Живи въ ладу съ мужемъ**. Въ уютномъ очагѣ ему будетъ все вкуснѣе чѣмъ внѣ дома. Сколько денегъ истрачиваются по ресторанамъ, ко-

торые остались бы въ домѣ сбереженными. Обоюдное пониманіе и стремленіе всегда приведетъ къ цѣли, такъ какъ «Въ единеніи есть сила».

Марта Крей въ Яуерѣ Шлезія.

## VI. Совѣтъ.

Въ книгѣ извѣстнаго педагога мы читаемъ: добродѣтель, это есть въ привычку вошедшее исполненіе обязанностей.

Стало быть добродѣтель можетъ быть достигнута посредствомъ привычки, а потому подлежитъ и бережливость тому же закону. Родители и воспитатели поступаютъ благоразумно, примѣрами воспитывать къ бережливому образу жизни.

Первымъ дѣломъ слѣдуетъ сдѣлать выписку всѣхъ годовыхъ доходовъ и соотвѣтственно имъ регулировать расходы. Профессоръ національной экономіи Л. фонъ Штейнъ совѣтуетъ, то что для семейства назначается для домашняго хозяйства раздѣлить на шесть частей. Первая часть необходима на жилье, вторая часть необходима на одежду, освѣщеніе, отопленіе, прислугу; третья часть на страховку, налоги, обученіе, отдохновеніе, удовольствія; четвертая часть откладывается на непредвиденные расходы: болѣзнь, смертные случаи, убытки; пятая и шестая части необходимы для пропитанія. Въ томъ что первая часть указана на наемъ помѣщенія т. е. за квартиру, лежитъ уже разумная предусмотрительность. Въ большихъ городахъ приходится удѣлить на этотъ предметъ даже $^1/_3$ или $^1/_4$ дохода, что разумѣется вызываетъ



сокращеніе на остальныя нужды. Большая квартира требуетъ больше отопленія и освѣщенія, такъ что не слѣдуетъ выходить изъ извѣстной рамки для того, чтобы остальные доли прихода на прочія нужды не слишкомъ сокращались.

Въ одеждѣ можно соблюдать значительную бережливость; первое правило: покупай исключительно хорошія матеріи. Изъ этихъ матерій шей себѣ костюмъ, но не слишкомъ модный, когда костюмъ или платье проносится нѣсколько лѣтъ. Платье вышедшэе изъ моды, ношеніе коего болѣе непригодно для гулянія или въ общестевенныхъ мѣстахъ, слѣдуетъ носить дома; впослѣдствіе носятъ, какъ юбку при дешевой блузѣ утромъ при работѣ и наконецъ, оно можетъ быть употреблено какъ подкладка. Мужскіе коэтюмы всегда могутъ быть перекроены на одежды для мальчиковъ. Платья, потерявшія свой цвѣтъ, большею частью можно отдать въ красильню и опять онѣ пригодны для дома. Шляпы—требующія большихъ затратъ это лишній капризъ—должны быть просты. средней величины, безъ ненужныхъ украшеній и тогда онѣ пригодны на нѣсколько лѣтъ.

Налоги и обязательные взносы не допускаютъ бережливость, напротивъ увеселенія и удовольстія всегда могутъ быть сокращены. Въ домѣ долженъ царить веселый разумъ тогда не будетъ скучно и не потребуются различныя перемѣны. вызывающія лишніе расходы. Вмѣсто развлеченій, сопряженныхъ съ расходами, правильнѣе сдѣлать прогулку. Въ большихъ городахъ есть бульвары и парки. а въ маленькихъ городахъ можно прогуляться за городъ, что не-

сомнѣнно здоровью приноситъ бо̀льшую пользу, чѣмъ сидѣть въ увеселительныхъ садахъ.

Двѣ шестыхъ изъ прихода назначены на пропитаніе. Простое, аккуратно приготовленное кушанье—не слишкомъ соленое и наперченное—наилучшее для пищеваренія. Такія блюда не вызываютъ жажду, даже способствуютъ тому, что уменьшаютъ желаніе къ крѣпкимъ напиткамъ, что въ свою очередь сберегаетъ не одну копѣйку.—Употребленіе мяса также можетъ быть сокращено, не принося ущербъ здоровью. Разумѣется приготовить мясное это проще и идетъ скорѣе чѣмъ приготовить или сварить овощи, мучныя, яичныя или рисовыя блюда. Очень важно для сбереженія закупки дѣлать во время. Лѣтомъ и осенью слѣдуетъ запастись фруктами и овощами. Вишни, яблоки, груши, сливы и проч. слѣдуетъ во время варить въ сиропъ и варенья, или засушивать. Морковь, капуста, рѣпа и проч. перезимовываютъ въ погребѣ и даютъ возможноеть имѣть ихъ въ то время, когда цѣны на эти предметы дорожаютъ. Быть экономкой, это еще не значитъ скряжничать, достаточно и хорошо—при всѣй простотѣ —должно быть подаваемое на столъ, а равно простъ и хорошъ долженъ быть весь складъ домашняго хозяйства. При подобномъ складѣ въ затруднительныя времена, сокращеніе въ хозяйствѣ не даетъ себя особенно чувствовать.

Марія Граве въ Фридрихсрода.

## VII. Совѣтъ.

Какъ служащій съ незначительнымъ окладомъ при семьѣ, состоящей изъ трехъ сыновей кромѣ меня и жены небыло-бы возможности отложить копѣйку на черный день, еслибы мы т. е. какъ я, такъ и жена не старались-бы изъ всего извлекать выгоду и быть экономнымъ въ хозяйствѣ. Главное бережливости это правильное раздѣленіе прихода, за квартиру, на домашнее хозяйство, на налоги, на одежду и обувь и прочіе расходы.

Чтобы имѣть точный обзоръ всѣхъ нужныхъ и ненужныхъ расходовъ, хозяйка обязательно должна вести книгу изъ которой будетъ видно въ какихъ статьяхъ можно дѣлать сокращеніе. Далѣе хозяйка должна соблюдать всякую выгоду при закупкѣ провизіи. Важно заботиться о томъ, чтобы при небольшихъ затратахъ изготовить вкусныя кушанья и напитки. **Пища должна быть разнообразная.** не только мясное, но и овощи, что несомнѣнно полѣзно для здоровья. **Въ свое время слѣдуетъ закупать** хорошіе и дешевыя фрукты. Разныя ягоды для сушки: груши, сливы, вишни дадутъ хорошій компотъ на зиму.—Въ августѣ слѣдуетъ запастись свѣжими яйцами, которыя, обернувъ плотно бумагой, продержатся нѣсколько мѣсяцевъ, такъ что зимой не придется покупать яицъ за дорогую цѣну. Располагая порядочнымъ погребомъ, цѣлесообразно запастись большимъ количествомъ картофеля, огурцовъ, капусты, даже дровами, ибо эти предметы осенью на много дешевле, чѣмъ въ зимнее время.

Слѣдуетъ внимательно **слѣдить за состояніемъ всякаго бѣлья;** поврежденное бѣлье обязательно немедленно исправить или употребить на другія нужды. Стирку бѣлья производить дома, въ

крайнемъ случаѣ отдавать прачкамъ лишь большія вещи. Негодное бѣлье слѣдуетъ замѣнить новымъ, но не затрачивая слишкомъ большія суммы.

**Что касается одежды**, то здѣсь можно сдѣлать значительныя сбереженія, коль скоро хозяйка знаетъ кройку и шитье. Платья хозяйки-матери и костюмы отца нѣсколько поношенные, посредствомъ передѣлки, въ большихъ случаяхъ, всегда еще пригодны для дѣтей. Образцовая бдительность и чистота въ одѣяніи это значительная бережливость. Не слѣдуетъ одѣвать и носить послѣдній новый костюмъ: хозяйка отправляясь на рынокъ за покупками должна одѣть старое платье; тоже самое относится къ обуви. Въ зимнее время—особенно у дѣтей—обувь очень часто мокрая, потому слѣдуетъ ее просушивать и для того, чтобы не лопалась смазывать саломъ. На лѣто слѣдуетъ зимніе костюмы тщательно упаковывать, дабы они не пострадали отъ моли и пыли. Мелкія исправленія домашнихъ предметовъ слѣдуетъ исполнять самому, это сберегаетъ не одну копѣйку. Придерживайся поговорки: «Сберегай во время, тогда будешь имѣть въ нуждѣ».

Георгій Шульце. Машинистъ въ Фалькенбергѣ.

## VIII. Совѣтъ.

«Сбереженіе»—это пустой звукъ для тѣхъ счастливчиковъ, которыхъ судьба одарила большими средствами, но серьезное и испытанное слово для хозяекъ средняго чиновника, а въ особенности учителей, къ числу коихъ я принадлежу. Можемъ ли мы жены учителей еще



больше сберегать? не должны ли мы задуматься о томъ, какъ вообще сводить концы съ концами. Да мнѣ даже кажется, что въ нѣкоторыхъ семьяхъ стараются чрезмѣрно сберегать и тѣмъ лишаютъ себя всякой жизнерадостности. Для такихъ людей было-бы резоннѣе написать статью: «Какъ не надо сберегать въ хозяйствѣ» — и большая часть читающихъ возваніе къ рѣшенію сего вопроса отвѣтить: да что же еще писать, вѣдь всѣ средства исчерпаны. Я же приступаю къ этому вопросу: трое мальчиковъ и одна дѣвочка, которымъ необходимы не только платья, обувь и ѣда, но и достойное обученіе, вызываютъ у родителей всегда думы: «какъ сберечь въ хозяйствѣ?»

Я не намѣрена цифровыми данными подтверждать свой способъ сбереженія, ибо можно-ли подыскать изъ сотни хозяйствъ хотя бы два, которыя были-бы похожи другъ на друга, и я увѣрена, что большая часть хозяекъ съ этимъ моимъ взглядомъ согласятся. Я желаю повѣдать о моемъ домашнемъ духѣ, который вотъ уже годъ правитъ въ моей кухнѣ и помогаетъ мнѣ дѣлать сбереженія, не взирая на скудное наше жалованье. Сперва коснусь поэтической стороны моего домашняго духа. Представьте себѣ простую уютную комнатку. Царитъ святая тишина, ибо мужа и дѣтей пріютила у себя школа, Въ качалкѣ качается хозяйка, занимаясь рукодѣліемъ, нѣтъ, о ужасъ! даже читаетъ книгу, теперь въ 12 часовъ дня. Утренникъ плутишка, стражникъ прилежныхъ людей удивленно смотритъ въ окошечко, предполагая застать суетящуюся надъ приготовленіемъ обѣда хозяйку и

мать. Гнѣвно бормочетъ: ну разумѣется хлопочетъ здѣсь прислуга, какъ это теперь въ модѣ. Ну времена, ну нравы! Затѣмъ исчезаетъ въ кухню и отъ страха улетучивается, такъ какъ и здѣсь царитъ полнѣйшая тишина и не видно никакихъ приготовленій къ обѣду. О плутишка, ты безвредное видѣніе зачѣмъ ты не постарался вникнуть въ тайну и привѣтствовать твоего товарища ,,**ящикъ кипяченія**", который мирно стоитъ въ углу, и помогаетъ хозяйкѣ сберечь и время и деньги. Да въ этомъ хозяйка можетъ поторжествовать, и если къ первому часу вернется утомленный мужъ и удивленно спроситъ: ,,Что жъ ты только теперь начинаешь варить", то она преспокойно можетъ отвѣтить: ,,Ну муженекъ, въ теперешнія трудныя времена можно иногда и обойтись безъ обѣда", но всетаки черезъ пять минутъ обѣденный столъ готовъ. Къ этому времени воротились изъ школы ребятишки и проголодавшись съ особымъ аппетитомъ набрасываются на любимое блюдо—бобы съ ветчиной,—а отецъ бормочетъ похвальбу: ѣсть можно и заглядываетъ въ миску нѣтъ ли тамъ еще. ,,Это ли не поэзія и блаженство для уха и сердца хозяйки дома"! ,,Ну а теперь прозу, моя любезная, что теперь главная суть дѣла", такое слышу восклицаніе моихъ слушательницъ. И такъ: много описанный, высоко хваленный, а иногда опозоренный ,,ящикъ кипяченія", по моему опыту фактически предметъ помогающій дѣлать сбереженія. Хотя грошевое и постепенное сбереженіе, но въ годъ это составитъ маленькую сумму. Сберегается не только топливо и время, какъ я уже указала. Какое блаженство составляютъ нѣсколько свободныхъ утреннихъ часовъ для матери, которой самой приходится шить дѣтямъ костюмы; это можно себѣ представить. Не приходится ежеминутно бросать работу, чтобы слѣдить въ кухнѣ не подгорѣлъ ли рисъ, не выкипѣлъ ли супъ и проч., напротивъ можно сосредоточить всѣ свои мысли на работѣ, можно загрѣметь швейной машиной для своей радости и нижнихъ жильцовъ! Если и здѣсь нельзя подсчитать до послѣдней копѣйки сбереженія, но такой несомнѣнно есть.

Чтобы указать хотя одну цифру, могу сказать, что ,,ящикъ кипяченія" даетъ мнѣ въ мѣсяцъ сбереженіе въ 1 м. 50 пф. не говоря о тѣхъ удобствахъ, о которыхъ я уже писала. Получивъ нѣкоторый опытъ въ употребленіи этого ящика, онъ современемъ дѣлается необходимымъ, дорогимъ товарищемъ, и многіе восхищенно воскликнутъ, какъ мнѣ самой приходится: ,,Да ты дѣйствительно прекрасная кухонная утварь и поможешь сберечь деньги и время».

Жена учителя С. Киршъ въ Остеродѣ.

## IX. Совѣтъ.

Да, дѣйствительно затруднительный вопросъ?.. Не въ томъ чтобы не было на него отвѣта, а напротивъ отвѣтовъ можетъ быть неисчислимое множество. Поэтому при разборѣ конкурснаго вопроса слѣдуетъ сберегать излишнія слова, чтобы сэкономить мѣсто.

Нѣкоторыми указаніями и совѣтами тутъ не поможетъ, такъ какъ домашнее хозяйство какъ механизмъ часовъ: маленькая порча и часы остановились. Поэтому я постараюсь изложить спо-

собѣ и систему короткими словами и предоставляю хозяйкамъ вдохновить ихъ бьющею жизнью. Хозяйство должно ей быть «радость», а не «тяжесть».—

1) Хозяйственная книга.

Это ужасъ многихъ хозяекъ, но и «разсцвѣтъ дня дающій освѣщеніе путаницѣ въ хозяйствѣ». Книга эта есть контроль ежедневныхъ расходовъ, даетъ обзоръ мѣсячныхъ и годовыхъ суммъ, даетъ указанія оптовыхъ закупокъ на зиму, кухонныхъ принадлежностей и домашнихъ предметовъ; она воспитываетъ къ порядку и бережливости, является щитомъ противъ упрековъ мужа, даже есть «памятка», такъ какъ ея цифры разскажутъ многое. Гдѣ такой книги нѣтъ, тамъ идетъ хозяйство вверхъ дномъ и можно примѣнить поговорку:

«Гдѣ нѣтъ книжки домовой
Уютность, порядокъ, все долой.»

2) Поваренная книга.

Разумѣется не кулинарная, всегда необходимое подспорье для хозяйки, ибо всѣ способы приготовленія она не можетъ знать наизусть. Книга эта даетъ указанія на измѣненія меню, на приготовленія разныхъ блюдъ изъ одного и того же матеріала, повышаетъ и укрѣпляетъ поваренное искусство, и имѣетъ громадное гигіеническое значеніе.

«Хорошій поваръ—хорошій врачъ».

3) Закупки для хозяйства.

а) Когда? Зимній запасъ картофеля, овощей и проч. слѣдуетъ припасти во время, когда товаръ свѣжій и цѣны дешевле; ежедневныя закупки дѣлай по утрамъ на рынкѣ, когда большой выборъ и все еще свѣжо.

«Утро вечера—мудренѣе»,

б) Какъ? Слѣдуетъ основательно подумать что именно нужно, лишняго не покупай. Обратись за совѣтомъ къ болѣе опытной хозяйкѣ, какъ отличить молодую дичь отъ старой, и пр. проч.

в) Что? Покупай всегда лучшее, потому что оно вкуснѣе, питательнѣе и полезнѣе для здоровья и исключаетъ возможность быть выкинутымъ по недоброкачественности.

«Что дешево—то гнило, что дорого—то мило».

4) Огородничество.

Кто имѣетъ мѣстечко, устрой себѣ садикъ съ грядками, это приноситъ удовольствіе; даже въ горшкахъ и ящикахъ произростаетъ многое употребляемое на кухнѣ.

5) Ското—и птицеводство.

Посвяти себя и въ это, если есть возможность, ибо трудъ окупится. Указанія по этому вопросу и садоводству имѣются въ недорогихъ спеціальныхъ руководствахъ...

«Личный трудъ—личная радость
Дасть утѣшеніе и на старость».

6) Остатки.

Не выбрасывай ничего, что могло-бы быть употребляемо; что болѣе не пригодно въ кухнѣ, пойдетъ на кормъ звѣрямъ.

«И ничтожное—можетъ быть пригодное».

7) Кухонная и столовая посуда.

Покупай не драгоцѣнную, но хорошую посуду, а не бракъ на дешевкѣ, это вызываетъ только раздраженіе и вскорѣ убѣдишься, что сдѣлала невыгодную покупку. Не допускай лопнувшую и побитую посуду въ хозяйствѣ, даже если-бы таковое было-бы еще пригодно для своего назначенія; такая посуда вызываетъ въ прислугѣ халатное обращеніе вообще къ домашнимъ предметамъ и можетъ статься что вскорѣ не будетъ въ хозяйствѣ ни одного цѣльнаго предмета. Тоже самое слѣдуетъ сказать о столовомъ бѣльѣ.

«Повышается кушаньямъ цѣна,
Если посуда цѣла и скатерть бѣла».

8) Гости.

Не слѣдуетъ гнаться за сосѣдомъ, а протягивай ножки по одежкѣ. Не угощай гостей гастрономическими лакомствами, подай лучше хорошее теплое блюдо это будетъ дешевле и несомнѣнно вызываетъ лучшее впечатлѣніе.

«Тѣмъ угощай своихъ гостей,
что по карману—безъ затѣй».

9) Пислуга.

Дай имъ то, что подаютъ у тебя за столомъ и достаточно. Кто въ этомъ хочетъ сберечь впадаетъ въ двойную ошибку: онъ смущаетъ прислугу и ухудщаетъ положеніе, ибо онѣ тогда берутъ сами то, что имъ не даютъ и т, к. это дѣлается въ тихомолку, то слѣдуетъ опасаться,



что это можетъ произойти грязными руками и грязными предметами.

Въ священномъ писаніи сказано:

«Не завязывай рта волу работящему.»

10) Аккуратность, порядокъ и чистота.

а) Аккуратность, это источникъ бережливости; обрати лишь нужное вниманіе на отопленіе и освѣщеніе, все должно быть во время, а время-деньги.

б) Порядокъ, всякій предметъ долженъ быть на своемъ мѣстѣ. Вещь положенную «не умѣста» приходится иногда купить вдвойнѣ, а тщетное разыскиваніе стоитъ время-значитъ деньги.

в) Чистота также идетъ рука объ руку съ бережливостью: Примѣръ: запасы въ нечистыхъ посудинахъ или нечисто-содержимыхъ мѣстахъ портятся, и потомъ приходится выбрасывать. Полагаю, что хозяйки которыя будутъ руководствоваться изложенными здѣсь десятью заповѣдями, вступятъ на путь бережливости; не лишній урокъ будетъ для хозяекъ и послѣднее мое слово:

«Въ томъ хозяйствѣ пойдетъ всё складно
«Гдѣ мужъ и жена живутъ ладно.»

Эрнстъ Бетгеръ въ Москвѣ.

## X. Совѣтъ.

Тема эта спеціализована въ такой постановкѣ, якобы требуется только бережливость въ домашнемъ хозяйствѣ. Соблюдать сбереженія только **въ домѣ** было-бы лишь половинная мѣра и относилась-бы только къ хозяйкамъ; напротивъ

сбереженія слѣдуетъ соблюдать **и внѣ дома** и такимъ образомъ оно относится и къ мужчинамъ. Требованіе бережливости въ главномъ распространяется на пищу, одежду, жилье, предметы употребленія и прочія жизненныя потребности.

Пища есть одинъ изъ важнѣйшихъ жизненныхъ факторовъ и поэтому не легко давать въ этомъ отношеніи какіе либо опредѣленные совѣты. Личный опытъ и практика будутъ наилучшими указателями для сбереженій въ хозяйствѣ. Чтобы практику другихъ-изложенную въ поваренныхъ книгахъ-использовать, нужно обладать нѣкоторой личной практикой. Хозяйка, опираясь исключительно на указаній въ поваренныхъ книгахъ, не почитаетъ правило бережливости и вскорѣ убѣдится, что ея произведенія въ хозяйственной области не даютъ осязательнаго успѣха. Кулинарное искусство слѣдуетъ предварительно изучить у опытнаго практика, который въ состояніи опредѣлить пригодность указанныхъ въ поваренныхъ книгахъ рецептовъ и тогда уже можно самому практически приступить къ работѣ. Практическая хозяйка сможетъ за небольшія деньги приготовить хорошія, вкусныя блюда. Въ отношеній съѣстныхъ припасовъ въ данное время играетъ большую роль роскошь. Слишкомъ часто при каждомъ домашнемъ праздникѣ пекутъ горы пироговъ и пирожнаго. Вопервыхъ пироги всегда обходятся дороже чѣмъ хлѣбъ, а вовторыхъ всякія пирожныя не для всякаго удобопереваримы и частенько вызываютъ желудочное разстройство, а иногда и болѣе серьезныя заболѣванія: приходится обращаться къ врачу и тогда этотъ



пирогъ обходится очень дорого. При этомъ считаю не лишнимъ указать на сладости, отъ которыхъ портятся зубы, а изъ кармана улетучивается ни одинъ рубль. Хорошій хлѣбъ, это лучшая домашняя пища, къ нему всѣ привыкли и онъ полезнѣйшій продуктъ. Дѣтямъ не слѣдуетъ давать сладостей,. ибо этимъ сберегается не мало и удерживается ихъ здоровый аппетитъ, который имъ необходимъ для правильнаго роста. Принципъ бережливости разумѣется требуетъ чтобы остатки были использованы цѣлесобразно и это должно быть предоставлено каждой хозяйкѣ по ея усмотрѣнію.

Въ отношеніи **одежды** существуетъ не мало ложныхъ мнѣній о бережливости, Полагаютъ: чѣмъ дешевле, тѣмъ экономнѣе; мой же взглядъ противоположный: дешевый товаръ скоро теряетъ свой видъ и неимѣетъ прочности. Подороже матеріалъ всегда оправдаетъ предъявленное къ нему требованіе и несомнѣнно цѣлесообразнѣе чѣмъ дешевый. Поэтому долой такія мелочныя сбереженія покупки дешевой одежды. Разумѣется слѣдуетъ съ одеждой обходится аккуратно, Нерадивость будетъ равна расточительности—заботливость же равна бережливости. Серьезно слѣдуетъ отнестись и къ женскимъ платьямъ, т. к. здѣсь излишняя бережливость будетъ погрѣшностью въ гигіеническомъ отношеіи. Узко, коротко и чрезмѣрно прилегающее сшитое платье,—очень часто лишь бы подражать модѣ,—вызываютъ неудобства, даже болѣзни и получается противоположный результатъ: дешевое — выходитъ дорого. Касательно **жилья**, то здѣсь отношенія различны; имѣются собственныя квартиры, наемныя квар-

тиры и служебныя квартиры. Совѣты къ бережливости имѣютъ лишь значеніе къ хозяйствамъ въ наемныхъ помѣщеніяхъ; общеполезные совѣты даетъ гигіена. Старательно слѣдуетъ провѣтривать комнаты, ибо свѣжій воздухъ важнѣйшее условіе для здоровья. Здоровый человѣкъ можетъ зарабатывать—и сберегать, больной же —ни то и ни другое.

Слишкомъ быть экономнымъ въ съѣстныхъ припасахъ можетъ отозваться на здоровьѣ. Напротивъ неумѣстное употребленіе продуктовъ—не необходимыхъ для прямого питанія—есть погрѣшность и расточительность въ домашнемъ хозяйствѣ.

Именно продукты употребляемые для удовольствія: сигары, табакъ, вино, пиво и спиртные напитки не мало поглащаютъ расходовъ, которые могли-бы быть употреблены въ хозяйствѣ. Мы не говоримъ, что посѣщеніе ресторановъ должно быть запрещено безусловно, но **продукты употребляемые для удовольствія** должны всегда и быть предметомъ употребляемымъ для наслажденія и никакъ не должны составлять **привычки**, ибо предметы эти въ **послѣднемъ случаѣ** теряютъ ожидаемый отъ нихъ вкусъ, **вредятъ здоровью** и наносятъ ущербъ хозяйству. Вотъ эти то продукты, и состовляютъ ту почву, гдѣ наибольше примѣнимо сбереженіе.

Разумѣется моими указаніями не исчерпнуты всѣ совѣты бережливости, ибо сбереженія находятся въ зависимости отъ заработка и прихода и отъ разновидности жизненныхъ условій. Поэтому каждому должно быть предоставленно приноровиться къ своему положенію: по одежкѣ протягивай ножки. Личныя достоинства положительный характеръ должны быть на первомъ планѣ при бережливости. Еще очень важный факторъ бережливости—это гигіена. онѣ неразрывны. Легкомысленный не щадя денегъ—не щадить и свое здоровье. Здоровье повышаетъ работоспособность и жизнерадостность, а это въ свою очередь основа всякаго достаточнаго и успѣшнаго домашняго хозяйства.

,,Радость, умѣренность, покой-пригодны въ томъ,
,,Что не нужно призывать доктора въ домъ".

Учитель О. Крулъ въ Креслинѣ.

## XI. Совѣтъ.

,,Что написано перомъ, не вырубишь топоромъ".

Эта поговорка есть основа, на которой должна быть построена разборка этого вопроса. Дабы имѣть обзоръ надъ своимъ приходомъ и расходомъ необходимо вести книгу, все подробно записывая въ оную. Записывать расходы огуломъ не приведетъ къ цѣли, поэтому слѣдуетъ записывать каждую статью и предметъ отдѣльно и подробно, и лишь этимъ достигается обзоръ и сличеніе расходовъ съ доходами. Мнѣ могутъ отвѣтить:,, Да позвольте у меня на это нѣтъ время". Можетъ быть это такъ и требованіе мое будетъ слишкомъ сурово, въ такомъ случаѣ можно хозяйкѣ предложить каждый мелочный расходъ записать въ тетрадку и по мѣрѣ возможности-каждодневно или въ недѣлю разъ—переносить сгрупированныя статьи въ приходно-расходную книгу. Расходную книгу предлагаю раздѣлить на нѣсколько отдѣловъ и онѣ послужатъ впослѣдствіи контролемъ, что и по какой статьѣ

слѣдуетъ урѣзывать расходы. Отдѣлы будутъ слѣдующіе:

1) **Тѣлесныя потребности** (сюда относятся расходы на кушанье, питье, отопленіе и освѣщеніе)

2) **Одежда** (костюмы, обувь и пр. и ихъ починка).

3) **Налоги** (за квартиру наемная плата, квартирный налогъ, взносы въ разныя учрежденія недающіе развлеченія).

4) **Умственныя и художественныя потребности** (Книги, газеты, покупка художественныхъ предметовъ, расходы по образованію дѣтей и пр).

5) **Новыя пріобрѣтенія и подарки** (покупка новой мебели, предметы для украшенія квартиры свадебныя и проч. подарки).

6) **Развлеченіе** (театральные и концертные билеты, взносы въ клубъ, театральные кружки и проч).

7) **Разныя** (статьи такихъ расходовъ, которыхъ нельзя помѣстить подъ 1—6 отдѣломъ.)

Въ эти рубрики—которыя по своему усмотрѣнію могутъ быть раздѣлены и обширнѣе— слѣдуетъ записывать и соотвѣтствующія статьи например:

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Въ графу | 1. Мясо и закуска | 2 | м | 50 | ф |
| | Сахаръ и коренья | — | — | 50 | — |
| „ | Фунтъ масло, 12 яицъ | 2 | м | — | — |
| „ | Древесныя уголья | — | — | 40 | — |
| „ | Гонораръ врачу и лѣк. | 5 | м | — | — |
| „ | 2. Новая шляпа | 6 | м | — | — |
| „ | Пара штиблетъ починка | 2 | м | — | — |
| „ | 3. Подоходный $^1/_4$ г нал. | 24 | м | — | — |
| „ | Взносъ въ служ кассу | 3 | м | — | — |
| „ | Премія по страх жизни | 60 | м | — | — |
| „ | 4. За газету на $^1/_4$ года | 1 | м | — | — |
| „ | Взносъ въ школу за $^1/_4$ г. | 25 | м | — | — |
| „ | Китайскія вазы | 7 | м | — | — |



| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Въ графу | 5. Тарелки и чашки. | 4 | м. | — | — |
| „ | Картофельная терка | 2 | м. | 50 | — |
| „ | Букетъ ко дню рожденія. | 0 | м. | 70 | — |
| „ | 6. Театральные билеты. | 3 | м. | — | — |
| „ | Поѣздка въ Тегель. | 3 | м. | 50 | — |

Графу 7 слѣдуетъ по возможности избѣгать, такъ какъ много записей «разныхъ» затрудняютъ правильный обзоръ. Въ концѣ мѣсяца слѣдуетъ сдѣлать сложеніе по всѣмъ графамъ и тогда легко усмотрѣтъ не расходовано-ли слишкомъ много по отношенію къ приходу и по такимъ статьямъ слѣдуетъ урѣзать расходъ. Этими указаніями однако не исчерпываются еще всѣ совѣты къ достиженію намѣченной цѣли.

Слѣдовало-бы поставить за правило: «Не покупай въ долгъ или на книжку». Въ первомъ случаѣ задолженныя суммы очень часто забываются, покупается новый товаръ, а на уплату стараго долга не хватаетъ; въ другомъ случаѣ изчезаетъ фактическій ежедневный контроль, ибо забранное по книжкѣ уплачивается въ концѣ мѣсяца или даже четверть года и тогда хозяйка удивляется требуемой съ нея большой суммы, каковая и не можетъ иногда быть уплачена за неимѣніемъ такихъ денегъ. Отсюда проистекаетъ другой принципъ, котораго слѣдуетъ придерживаться: на повторяющіяся большія нужды какъ-то: школьная и наемная платы, страховая премія, налоги, новые костюмы и проч. откладывай во время, чтобы деньги были наготовѣ къ сроку. Вообще слѣдуетъ поставить себѣ за правило свой доходъ или жалованье сдавать въ сберегательную кассу и брать только по мѣрѣ надобности; ибо вклады приносятъ

—хотя бы не большой процентъ—и не имѣя на рукахъ лишнія деньги не соблазняешься на покупку ненужныхъ вещей и трату на лишнія удовольствія.

Считаю не лишнимъ разъяснить еще слѣдующее. При новыхъ пріобрѣтеніяхъ слѣдуетъ себѣ уяснить, имѣетъ-ли покупаемый предметъ —лишь временное назначеніе или онъ долженъ быть какъ выражаются—навѣки. Въ первомъ случаѣ и дешевыя вещи выполнятъ свое назначеніе, во второмъ же случаѣ не слѣдуетъ гнаться за дешевизной, а пріобрѣтать дорогой доброкачественный товаръ. Есть люди очень бережливые, даже скупые въ маломъ, а тороватые въ большомъ; на мой взглядъ эта бережливость неумѣстная. Можно спокойно безъ угрызенія совѣсти пожертвовать маленькую сумму для своего удобства или выгоды—такъ лучше же истратить десять копѣекъ на трамвай, чѣмъ сберечь эти копѣйки и усталый, утомленный явиться на службу. Новую домашнюю утварь покупай лишь тогда, когда имѣются на это нужныя средства. Еще одно довольно нужное указаніе. Въ домашнемъ хозяйствѣ можно изрядно сберечь, если хозяйка умѣетъ раціонально хозяйничать на кухнѣ. Многіе сберегали-бы не мало, если-бы отреклись отъ излишества въ житьѣ-бытьѣ; одни тратятъ на модное, роскошное одѣяніе, другіе на излишества стола. Лица зарабатывающія по временамъ больше чѣмъ обыкновенно, должны бы этотъ лишній заработокъ откладывать, дабы въ могущія быть плохія времена покрыть недостатокъ.

Вильгельмъ Рааке въ Рацебургѣ.



# XII. Совѣтъ.

Относительно моего дохода я поставилъ себѣ правило таковой дѣлить и энергично проводить процентуально по разнымъ статьямъ расходовъ. По полученіи жалованья, таковое распредѣляю по нижеуказаннымъ десяти статьямъ и присовокупляю, что семья моя состоитъ изъ меня, жены и четырехлѣтняго сына.

**Мѣсячное жалованье** 175 германскихъ марокъ.

| | | | |
|---|---|---|---|
| I. | На хозяйство женѣ | 40% т. е | 70. 00. |
| II. | Наемъ квартиры | 13% „ „ | 22. 75. |
| III. | Налоги | $3^{1}/_{2}$% „ „ | 6. 15. |
| IV. | Отопленіе | $1^{3}/_{4}$% „ „ | 3. 06. |
| V. | Откладываю для сына | 14% „ „ | 24. 50. |
| VI. | Одежда | $8^{3}/_{4}$% „ „ | 15. 30. |
| VII. | Удовольствія | 3% „ „ | 5. 25. |
| VIII. | Лично для себя | 3% „ „ | 5. 25. |
| IX. | Резервный фондъ | 3% „ „ | 5. 25. |
| X. | Сбереженія | 10% „ „ | 17. 50. |
| | | 100% „ „ | 175. м. |

Поясненіе къ статьѣ I.

**Отдаю женѣ на хозяйство** $^{2}/_{5}$ моего жалованья и присовокупляю, что сумма эта можетъ нѣкоторымъ показаться высокой, но при настоящей дороговизнѣ всѣхъ съѣстныхъ припасовъ, болѣе экономно хозяйство вести нельзя. Закупаемъ мы припасы не ежедневно, а полностію и нѣкоторые предметы даже на цѣлый сезонъ; прислугу не имѣемъ, жена прибираетъ въ квартирѣ и стряпаетъ сама. Имѣемъ здоровый домашній столъ и всѣ трое обладаемъ хорошимъ аппетитомъ.

Сумма эта распредѣляется на покупку разныхъ продуктовъ такъ:

| | |
|---|---|
| а) Сыръ. ветчина, колбаса разная | 10. 45. |
| Стручковый плодъ | 2. 50. |
| Мясо 15.-рыба 2.-яйца 1.40 мука 1— | 19. 40. |
| Бѣлый и черный хлѣбъ | 7. 60. |
| Молоко. 8.10, масло 5. 45 | 13. 55. |
| Картофель 1— овощи 1.— | 2. „ . |
| Сахаръ, соль, коренья | 2. 50. |
| Ягоды, яблоки, огурцы | 1. „ . |
| Сало 1.60, вино и пиво 2.— | 3. 60=62.60 |
| б) Освѣтительный кухонный газъ | 3 „ |
| в) возмѣщеніе поломанной посуды, вакса, свѣчи, спички, нитки и проч. | 2. 65 |
| г) Прачкѣ, приходящей разъ въ мѣсяцъ | 1. 75 |
| | 70. 00 м. |

Въ колоніальной лавкѣ выдаютъ купоны на маленькую скидку, эти купоны жена собираетъ, въ концѣ года замѣняетъ ихъ деньгами и на эти деньги печетъ Рождественскій пирогъ.—

## Поясненіе къ статьѣ II.

**Плата за квартиру** составляетъ 13% изъ жалованья. Квартира моя на второмъ этажѣ состоитъ изъ двухъ комнатъ, спальни, кухни съ кладовой, чердачекъ, погребъ, сарай, съ правомъ посѣщать садикъ и стоитъ въ мѣсяцъ 22.75.

## Поясненіе къ статьѣ III.

**Налоговъ** плачу при годовомъ доходѣ въ 2100 марокъ: помѣсячно:

| | |
|---|---|
| Подоходный государственный налогъ | 3. 00 |
| Городскихъ повинностей | 3. 14=6.14 |
| Значитъ прямые налоги составляютъ | -(12×6.14) |

3½% съ годового прихода.



## Поясненіе къ статьѣ IV.

**На отопленіе** въ среднемъ требуется въ годъ:

| | |
|---|---|
| 30 центнеровъ (94 пуда) каменнаго угля | 22 — |
| 15 „ (47 пудовъ) брикетъ | 11 — |
| 100 плитъ торфу | 1 60 |
| ½ кубическаго метра дровъ | 2 15 |
| | 36. 75 |

значитъ 1¾% съ жалованья=въ мѣсяцъ 3.06.

## Поясненіе къ статьѣ V.

**Откладываю на воспитаніе сына**, ибо считаю статью эту весьма важною, такъ какъ накопившаяся сумма предназначается на школьное обученіе, а впослѣдствіи подспорье его дальнѣйшей жизни. По накопленіи въ сберегательной кассѣ свыше 1000 марокъ покупаю процентныя бумаги. Въ годъ откладываю 294 марки, что составляетъ 14% съ жалованья=въ мѣсяцъ 24. 50.

## Поясненіе къ статьѣ VI.

**Относительно одежды** соблюдаю наивозможнѣйшую аккуратность: жена расходуетъ на свой гардеробъ 50—для сына считаю 20. 90, для меня костюмъ 50—обувь по счету 50. 70 на верхнее платье (не требующееся каждогодно) считаю 12. итого въ годъ 183 м. 60, что составляетъ 8¾% съ жалованья, а въ мѣсяцъ 15.30.

## Поясненіе къ статьѣ VII.

**Удовольствія и развлеченія** требуютъ въ годъ: газеты 15,—спеціальные журналы 18,—театръ и концерты 30,—всего 63. 00 т.е. 3% съ жалованья, а въ мѣсяцъ 5.25.

## Поясненіе къ статьѣ VIII.

**Для себя лично** расходую въ годъ: взносы въ общество пѣнія и гимнастики 20,—разные расходы съ семействомъ 43,—всего 63,—значитъ 3% съ жалованья=въ мѣсяцъ 5. 25.

## Поясненіе къ статьѣ IX.

**Резервный фондъ**; изъ этихъ денегъ я уплачиваю гонораръ врачу и за лѣкарства (въ среднемъ за послѣдніе 4 года состовляло въ годъ 9. 00) на подарки и разные вещи въ квартирѣ 51. 00) страховая премія 3.00 значитъ въ годъ 63. 00 марокъ, что составляетъ 3% жалованья= а въ мѣсяцъ 5.25.

## Поясненіе къ статьѣ X.

**Сбереженія** такимъ образомъ въ годъ 210 марокъ, или 10% жалованья мѣсячнаго (175 марокъ) 17. 50. Относительно этого остатка могу присовокупить, что позволяю себѣ лѣтомъ при 2 недѣльномъ отпускѣ сдѣлать вояжъ въ Тюрингенскія горы или Саксонскую Швейцарію.

Не взирая на эти аккуратныя отчисленія я достигаю еще нѣкоторыхъ сбереженій по статьѣ I, тѣмъ, что закупаю припасы въ большомъ количествѣ, и за наличный платежъ имѣю маленькую скидку. Квартира должна соотвѣтствовать доходности и гигіеническимъ условіямъ, значитъ свѣтъ, воздухъ и солнце должны быть допущены; но конечно не должно быть изумительной роскоши, которая идетъ въ разрѣзъ съ бережливостью.

Къ статьѣ (отопленіе) IV долженъ присовокупить, что можно достичь сбереженія, покупая дрова не саженями, а по возможности на цѣлый годъ и лѣтомъ, когда цѣны дешевыя. Значительныхъ сбереженій достигаю при статьѣ VI (одежда). Матеріалъ для своихъ костюмовъ покупаю (не модный англійскій) мѣстный нѣмецкій; одежду для сына шьетъ жена сама, покупая по возможности хорошіе остатки. Жена моя очень не взыскательна въ выборѣ своихъ платьевъ, она не модница, но всетаки одѣвается прилично. Старыя платья она перефасониваетъ, простыя юбки, блузы шьетъ сама. Также она поступаетъ и съ шляпами, новѣйшихъ парижскихъ моделей у насъ не водится. Нѣкоторыя сбереженія можно сдѣлать и по статьѣ VII; избѣгая частыхъ приглашеній гостей; если же гости явятся, то угощай ихъ не экстренными лакомствами и деликатессами, а тѣмъ что есть дома. Въ статьѣ IX; подарки ко дню рожденія и къ Рождеству я сберегаю тѣмъ, что покупаю и дарю предметы пригодные для дома. Для подарковъ мальчику у меня остается всегда нѣкоторая сумма изъ моихъ личныхъ карманныхъ денегъ, такъ что даже сравнительно часто радую его бездѣлушками.

Случаи большихъ расходовъ вызванные продолжительной болѣзнью, мною предусмотрѣны раньше, ибо сбереженія мои во время холостецкой жизни находятся въ сберегательной кассѣ; не имѣя же этихъ ресурсовъ, слѣдуетъ прибѣгнуть къ статьѣ V (отложенныя суммы для сына) или къ статьѣ X (ежемѣсячныя сбереженія).

Служащій въ Банкѣ Вильгельмъ Кунцманъ въ гор. Вурценъ въ Саксоніи.

# XIII. Совѣтъ.

Этимъ вопросомъ: «какъ сберечь въ хозяйствѣ?» редакція затронула дѣйствительно жгучую тему жизни, ибо какъ разъ теперь, гдѣ косвенные налоги повышены и все вздорожало, нужно увертываться и изыскивать правильный способъ бережливости, ибо въ немъ жиздется беззаботное существованіе и счастливая семейная жизнь. Хотя не легко изъ ежедневнаго заработка что либо отложить, потому что расходы за квартиру, за ѣду, налоги и прочіе. изъ года въ годъ повышаются, но тѣмъ болѣе всестороннее обсужденіе этого вопроса есть благородное начинаніе, ибо люди неопытные еще въ этомъ дѣлѣ, могутъ научиться и использовать тѣ указанія, которыя получатся отъ хозяевъ и хозяекъ, имѣющихъ за собой опытъ. Вопервыхъ я желалъ-бы упомянутъ, что было-бы нелѣпо разбирать эту тему со стороны **лишь дѣятельности хозяйки**. **Именно хозяинъ** т. е. глава семьи **обязанъ быть примѣромъ** мудрой бережливости. Имѣя болѣе практическія познанія, и жизненную опытность, онъ можетъ—не обижая и не оскорбляя—во многихъ отношеніяхъ быть научающимъ и совѣтующимъ.

**Сберегай во время**! Это не пустыя слова въ поговоркѣ, онѣ основаны на старѣйшихъ жизненныхъ опытахъ. Есть много людей, утверждающихъ, что въ молодые годы нужно развлекаться, а впослѣдствіи въ зрѣломъ возрастѣ можно подумать и о сбереженіяхъ, когда доходы увеличатся.

Это большое заблужденіе, которое часто на-



казывается. Именно когда семья еще не велика, когда чета находится въ полной силѣ и здоровьѣ, нетрудно переносить нѣкоторые лишенія. Расторопная, молодая хозяйка съ удовольствіемъ исполнить сама тѣ работы, которыя въ позднѣйшие годы она предоставитъ прислугѣ. Ровно въ отношеніи отдаленности отъ мѣста службы и устройства квартиры, молодая чета можетъ быть не такъ ужъ взыскательна; вѣдь не бѣда, если квартира не будетъ въ центрѣ города и придется одной лѣстницей подыматься выше.

**По одежкѣ протягивай ножки** !

Все можно дѣлать не въ мѣру, даже и сбереженія. Есть люди стремящіеся скопить себѣ капиталецъ въ сравнительно короткое время, лишая при этомъ себя и дѣтей всякаго даже ничтожнаго удовольствія. Не обращая вниманія на порядочную квартиру, на удовлетворителъную пищу, принуждаютъ себя жить чуть ли не въ кухнѣ, лишь бы сберечь на отопленіе и освѣщеніе; результатъ получается тотъ, что скопленые гроши уходятъ на врача и на лекарство. Это ошибочная экономія, лучше сказать даже вовсе не экономія, такъ какъ у подобныхъ сберегателей остается не больше чѣмъ у тѣхъ людей, которые живутъ не расчетливо.

**Является и страсть показать себя**, задавать лишній шикъ; есть семьи, которыя шесть разъ на недѣли довольствуются самымъ скуднымъ столомъ, лишь бы разъ—въ угоду такъ называемымъ общественнымъ обязанностямъ—щегольнуть шикарнымъ обѣдомъ или ужиномъ. Вотъ тутъ то дѣйствительно можно быть бережли-

вымъ не нанося ущерба гостепріимству. Каждый дѣйствительный другъ нашего дома, знающій наше матеріальное положеніе съ большой радостью приметъ наше приглашеніе, зная что мы изъ-за него не позволимъ себѣ лишней траты и что и ему самому не придется вводить себя въ лишніе расходы, когда онъ отблагодаритъ насъ приглашеніемъ къ себѣ. Благо тѣмъ людямъ, **которые съ дѣтства пріучены** къ разумной бережливости. Чрезвычайно важно соблюдать повсюду и вездѣ порядокъ; всякій предметъ долженъ имѣть въ домѣ свое опредѣленное мѣсто; какъ хозяинъ, такъ и хозяйка во всякій моментъ должны найти нужную вещь на мѣстѣ. Этимъ они избѣгаютъ необходимость покупать дважды или трижды одинъ и тотъ же предметъ. Счета подлежащіе уплатѣ нужно стараться уплатить не медля, уплаченные счета убирать, а не бросать, чтобы избѣгнуть вторичной уплаты. Почтовыя расписки по урегулированнымъ счетамъ слѣдуетъ приклѣивать къ нимъ, что-бы всегда имѣть доказательство что они уплачены. Супружеская чета должно себѣ поставить въ обязанность вести подробный счетъ приходамъ и расходамъ, лишь этимъ путемъ съ легкостью можетъ быть установлено по какимъ статьямъ произошелъ перерасходъ и что именно въ хозяйствѣ можетъ быть урѣзано.

Сколько денегъ уходитъ въ хозяйствѣ **на разныя мелочи**! Нужно гвоздь вбить, картину или штору повѣсить—посылаютъ за мастеромъ, къ чему? вѣдь хозяинъ или сама хозяйка научившись владѣть домашними инструментами сами могутъ сдѣлать эту мелочь. Пословица говоритъ:



«Топоръ въ домѣ, часто замѣняетъ плотника». Ящичекъ съ инструментами и гвоздями, а также горшочекъ съ клеемъ, въ годъ сберегутъ не мало денегъ. Одежду испорченную какими либо пятнами не слѣдуетъ отправлять тотчасъ въ красильню или чистильщику, а убѣдившись какого свойства пятна можно и самому ихъ вывести. Расторопная хозяйка употребивъ на нѣсколько копѣекъ—бензина, скипидара или нашатыря—можетъ сберечь нѣсколько рублей. Покупая матеріи, при извѣстнойо сторожности можно оградить себя отъ убытковъ; взявъ пробный лоскутокъ, половину слѣдуетъ положить въ темноту а другую половину на солнцѣ. Уже черезъ нѣсколько дней при сличеніи можно убѣдиться удержалась-ли краска или она выцвѣтаетъ. Чтобы убѣдиться не линяетъ ли покупаемая матерія, слѣдуетъ пробный лоскутокъ основательно выстирать и тогда будетъ видно окрасилась-ли вода или не измѣнилась окрашенная матерія, Такихъ примѣровъ можно привести массу. Еще важный факторъ бережливости въ домѣ это использованіе остатковъ и отбросовъ. Береги копѣйку, сбережешь рубль. Жестянка, цинковки, пробки, тряпки, кости, газетная бумага, все это имѣетъ еще цѣнность и если это лишь гроши, то все таки этотъ маленькій приходъ, въ теченіи года можетъ служить побочнымъ доходомъ хозяйственной кассы. Кто успѣшно хочетъ провести борьбу за существованіе, тотъ долженъ себѣ уяснить, что одинъ членъ семьи не въ состояніи сберечь въ хозяйствѣ болѣе или менѣе значительной суммы, а что для этого должна быть помощь всѣхъ, не

исключая даже и дѣтей. Если каждый ежедневно использует целесообразно хотя бы мелочь, то конечным результатом будетъ успѣхъ.

«Соединенная энергія приведетъ къ цѣли».

Госпожа Эльза Гютнеръ въ Гановерѣ.

## XIV. Совѣтъ.

Бережливостью не только устраивается домашнее хозяйство но и поддерживается. Въ хорошей семьѣ должны всѣ сберегать: отецъ, мать и дѣти. **Главнѣйшая же сберегательница** должна быть **хозяйка**. Хозяинъ долженъ зарабатывать, хозяйка же должна правильно управлять. Управлять такъ же важно, какъ зарабатывать; сберегать это значитъ зарабатывать. Осмотрительная хозяйка зря не расходуетъ, она обернетъ три раза каждую копейку. Хозяйка должна дѣйствовать планомѣрно, предварительно обдумавъ, сколько можно расходовать на одежду, отопленіе и проч. Изъ заработка или жалованья мужа, она тотчасъ-же должна отложить потребныя на эти суммы. Далѣе должна быть записана каждая копейка и лишь этимъ путемъ она научится установить границы расходовъ еженедѣльно или мѣсячныхъ. Брать въ долгъ у мясника или булочника она будетъ избѣгать, ибо часто бываетъ весьма трудно выбраться изъ долговъ. Съ съѣстными припасами должно обходится **осмотрительно**, чтобы ничего зря не пропадало. Она съумѣетъ изъ поношенныхъ костюмовъ отца сдѣлать костюмчики для сыновей. Не жечь зря дрова на кухнѣ, а при топкѣ другихъ печей употреблять всѣ отбросы,



бумаги, картонки, полуобгорѣлые уголья и проч. Слѣдя за порядкомъ, чистотой и уютностью, она достигнетъ того, что мужъ и дѣти будутъ довольны домашнимъ очагомъ, а у мужа не будетъ являтся желаніе не въ мѣру посѣщать трактиры. Ежегодный доходъ крестьянина опредѣлить довольно трудно, ибо урожай разный и находится въ зависимости отъ почвы и колебанія цѣнъ на продукты, Легче же это при другихъ условіяхъ. Семьи имѣющія опредѣленный годовой окладъ, какъ чиновники и служащіе, руководствуются этимъ годичнымъ приходомъ; торгующіе могутъ взять за норму средній выводъ того барыша, который получился за послѣдніе три года; поденьщики считаютъ годовой приходъ изъ умнаженія 300 кратно своего ежедневнаго заработка; годовой расходъ долженъ быть въ соотвѣтствіи съ годовымъ приходомъ, съ расчетомъ отложить нѣкоторую сумму. Напримѣръ служащій имѣющій 2500 марокъ жалованья говоритъ: двѣ пятыхъ (1000) могу истратить на столъ, одну пятую (500) на квартиру, одну пятую (500) на прочія нужды и могущія быть расходы изъ-за болѣзни, но долженъ стараться изъ этой суммы сберечь на сколько возможно. Для другой семьи можетъ быть раціональнѣе считать на шесть частей или же въ процентуальномъ отношеніи. Напримѣръ для семьи рабочаго изъ трехъ лицъ получающаго 900 марокъ въ годъ цѣлесообразно, раздѣлить такъ: на харчи 60 процентовъ, на одежду 15 процентовъ, на квартиру 16 процентовъ, на отопленіе и освѣщеніе 5 процентовъ, для прочихъ расходовъ 4 процента.

Распредѣливъ такимъ образомъ расходы на весь годъ, можно затѣмъ разсчитать сколько потребуется въ четверть года или по мѣсячно. Жена служащаго съ окладомъ 2500 марокъ, можетъ $^{2}/_{5}$ т. е. 1000 марокъ употребить на столъ значитъ въ мѣсяцъ 83 м. 50 пф. а въ недѣлю 19 м. 20 пф. или ежедневно 2 м. 70 пф.

Жена поденщика, зарабатывающаго лишь 900 марокъ, можетъ—принимая во вниманіе, указанный разсчетъ—тратить на кухню 60 процентовъ т, е. 540 марокъ въ годъ, или 45 марокъ въ мѣсяцъ; въ недѣлю 10 м. 38 пф. а въ сутки 1 м. 48. пф.

Важно составить бюджетъ прихода и расхода, **но такъ же важно вести книгу по домашнему хозяйству**. Каждая хозяйка, не исключая даже жены земледѣльца, должна хозяйствовать съ такой книгой: лишь при аккуратной записи хозяйка привыкнетъ правильно распредѣлять деньги и уяснять себѣ потребную въ мѣсяцъ или въ недѣлю сумму. Только при такомъ способѣ можно на вопросъ: «для чего назначается сумма?» отвѣтить опредѣленно. Кромѣ того аккуратная запись пріучаетъ къ бережливости, ибо имѣется чувство отвѣтственности и останавливаетъ отъ лишнихъ расходовъ. Ревностная хозяйка отъ времени до времени сличитъ бывшіе расходы и тѣмъ будетъ имѣть возможность опредѣлить въ чемъ и когда можно прибавить и убавить въ статьяхъ расхода. Какъ завести книгу по домашнему хозяйству и какъ составить мѣсячный и годовой отчетъ, укажетъ слѣдующій образецъ.



| Число | Приходъ | | Статьи. | Расходъ | |
|---|---|---|---|---|---|
| Январь I. | 2. | 20. | Остатокъ изъ прош. мѣс. | | |
| | 25. | — | Получено на хозяйство. | | |
| 2. | | | Хлѣба 15. мяс. 56. мол. 80 | 1. | 51. |
| 3/10 | | | мука, крупа, мяс. хлб. пр. | 13- | 75. |
| 11 | 1. | 85 | Остатокъ (скидк.) на рын. | | |
| 11/15 | 18. | 15 | Получено на хозяйство . . | | |
| 20/11 | | | Хлб. 3—мяс. 11.20 рис. 80. | 15. | — |
| | | | Мука крупа мясо хлѣбъ. . | 15. | 84. |
| | 47. | 20. | | 46. | 10. |

## Отчетъ за мѣсяцъ.

Приходъ . . . 47 м. 20 пф.
Расходъ. . . , 46 м. 10 пф.

Сбереженіе . . . . 1 м. 10 пф.

## Отчетъ за годъ.

| Приходъ | | статьи по мѣсяцамъ | Расходъ | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 47. | 20 | Январь . . . . . . | 46- | 10. | |
| 48. | 15 | Февраль . . . . . | 41. | 24. | |
| 53. | 10 | Мартъ . . . . . . | 48. | 07. | |
| | | и. т. д. . . . . . . | | | |
| 44. | 90 | Декабрь . . . . . | 39. | 90. | |
| 482 | 45 | Примѣрно. . . . . | 473. | 33. | |

Значитъ отъ 482.45 исключить 473.33, сбереженіе 9 м, 12 пф. Такъ можно сберечь не лишая себя въ нужномъ, вся семья будетъ до-

вольна,дѣти будутъ поставлены на ноги, мать и отецъ достигнутъ беззаботной старости.

Въ старости онѣ не будутъ-роптать
Вспомнивъ причину счастья-сберегать!

Учитель Мозесъ въ Эрингенъ (Баденъ).

## XV. Совѣтъ.

Передъ тѣмъ какъ приступить къ разбору этой задачи и принять участіе въ этомъ конкурсѣ, я желаю сдѣлать нѣсколько общихъ замѣчаній. Изложенные въ моей статьѣ совѣты будутъ имѣть цѣнность лишь для тѣхъ, которые фактически будутъ имѣть стремленіе **во всѣхъ отношеніяхъ соблюдать бережливость**. Статья моя не можетъ имѣть обращеніе къ тѣмъ, которые чуть ли не цѣлую недѣлю живутъ въ проголодь, чтобы на добытыя сбереженія въ воскресенье щегольнуть въ самомъ модномъ костюмѣ и при новѣйшей громадной шляпѣ.

Есть семьи, гдѣ въ началѣ мѣсяца мужъ вручаетъ женѣ извѣстную сумму со словами: «этимъ ты должна довольствоваться». Но это легко сказать, а трудно выполнить. Бываетъ, что изъ полученной суммы въ одномъ мѣсяцѣ кое что останется, а въ другомъ не хватитъ-Расходы въ домашнемъ хозяйствѣ колеблются также какъ и въ прочихъ учрежденіяхъ. Захочетъ хозяйка, которой выданной суммы не хватило, еще прибавку, то очень часто этимъ нарушается домашній миръ. Глава семьи хочетъ знать куда дѣвались деньги въ этомъ мѣсяцѣ, ибо въ прошломъ мѣсяцѣ такой же суммы хватало. Бо̀льшая часть хозяекъ не можетъ дать опредѣленный отвѣтъ, ибо не ведетъ аккуратную запись, а отсюда послѣдствія: упреки въ расточительности съ одной стороны и слезы съ другой. Самое правильное жена должна имѣть такой же доступъ къ деньгамъ какъ мужъ, но съ обоюднымъ обязательствомъ—и это главная основа для сбереженія въ хозяйствѣ—каждую истраченную сумму немедленно записывать въ заведенную книгу. Вести эту книгу должна хозяйка, ибо вѣдь она почти цѣлый день дома и въ бо̀льшихъ случаяхъ приходится ей уплачивать по счетамъ· Подобная постановка даетъ женѣ самостоятельность и способствуетъ доброму отношенію въ семьѣ, и менѣе бережливая хозяйка попривыкнувъ къ записыванію—подумаетъ и постарается сократить расходы, тѣмъ болѣе если по какому либо предмету былъ уже поводъ къ запросу со стороны мужа. Вѣдь въ бо̀льшихъ случаяхъ мужу приходится записать лишь такіе расходы которые понадобились ему лично въ клубѣ или въ ресторанѣ. Всѣ домашніе расходы записывать шаблонно и назначить имъ опредѣленныя суммы не возможно, такъ какъ это въ зависимости отъ мѣстожительства и разнообразія цѣнъ на припасы; также не раціонально указывать въ своихъ совѣтахъ на извѣстное число членовъ семьи. Указывать въ примѣръ семью изъ 3 лицъ, и дѣлать выводъ что семья изъ 6 лицъ должна расходывать вдвое ни къ чему не поведетъ: для общаго обзора могутъ быть даваемы указанія также лишь общія.

Моя домашняя хозяйственная книга имѣетъ слѣдующій видъ:

Приходъ въ Январѣ 1909 года 130 марокъ.

## Расходы въ Январѣ 1909 г.

| Число | ДЕНЬ. | Хлѣбъ | Мясо | Молоко | Масло | Сало Жиръ | Кофе Чай | Сахаръ | Коренья | Овощь | Закуска | Расходы мужа | Платья обувь | и такъ | далѣе |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Пятница | 0.20 | | 5.40 | | 0.90 | | | | 0.30 | | | | | |
| 2 | Суббота. | 0.20 | 1.20 | за | 0·70 | | | | | | | | | | |
| 3 | Воскрес. | 0.20 | | док. | | | | 0,42 | | | 0.20 | 1.50 | | | |
| 4 | Понедѣл. | 0.20 | 0.50 | | | | 1.20 | | 0.10 | | | | 1040 | | |
| 5 | Вторник. | 0.20 | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | Среда. | 0.20 | 0.80 | | 0.60 | | | 0.38 | | 0.26 | | | | | |
| 7 | Четверг. | 0.20 | | | | | 0.80 | | | | 0.50 | | | | |

Какія графы (кромѣ указанныхъ) занести въ книгу, это каждая хозяйка увидитъ сама. **Какія выгоды представляетъ эта книга**: 1) въ концѣ мѣсяца я могу каждую статью сличить съ прошедшимъ мѣсяцемъ и усмотрѣть, хозяйничала ли я лучше или хуже противъ предыдущаго мѣсяца и затѣмъ сдѣлать распредѣленія на слѣдующій мѣсяцъ.

2) Руководствуясь моими записями, я черезъ нѣкоторое время увижу, принесли-ли—введенныя въ хозяйствѣ новшества, желаемую пользу или экономію.

3) Во всякое время—по каждой статьѣ—могу дать отчетъ и это вызываетъ чувство спокойствія.

Можетъ быть нѣкоторыя читательницы поставятъ вопросъ: «Какъ ухитрться—при теперешнихъ дорогихъ цѣнахъ—дѣлать такіе незначительные расходы, не лишая при этомъ домашнихъ въ пищѣ и самаго необходимаго?» Это я дѣлаю



такимъ образомъ, что составляю списокъ кушаньямъ на 8-12 дней—такъ что не каждый день приходится думать о томъ, что готовить—и списокъ приблизительно такой:

Воскресенье: Супъ и жаркое.

Понедѣльникъ: Остатки отъ Воскресенья,

Вторникъ; Стручкообразная овощь.

Среда: Мясной супъ, суповая говядина съ огурцами и картофелемъ.

Четвергъ: Мучныя блюда (макароны и проч.).

Пятница: Рыба или яичница.

Суббота: Картофельный супъ и стручковый плодъ. (Лѣтомъ употребляю вмѣсто стручковаго плода, свѣжую овощь, которая тогда дешевле и которая содержитъ много питательныхъ веществъ). Эти дѣйствительно простыя блюда должны быть приготовлены сочно и вкусно. Весной и лѣтомъ можно совѣтовать чаще подавать яйцы въ виду ихъ дешевизны. Кушанья приготовляю съ такимъ разсчетомъ, чтобы оставалось и на ужинъ. Отсюда вытекаетъ двойная выгода: къ ужину имѣю теплыя блюда и варить вновь не приходится, ибо достаточно подогрѣть ихъ на керосинкѣ. Въ случаѣ необходимости бутербродъ и чашка чаю дополнятъ ужинъ. Уголья изъ печки или плиты сжигаютъ вторично и тѣмъ сберегаютъ топливо. Огонь въ плитѣ держится около десяти часовъ, если послѣ обѣденной варки, жаръ прикрыть слоемъ золы или картофельной шелухой. Картофель слѣдуетъ закупать осенью въ большомъ количествѣ, въ это же время слѣдуетъ солить огурцы, свеклу и пр. Что касается кухни, то мною все сказано, лишь

присовокупляю, что можно кое-что и добавить тому, кто распологаетъ большими средствами, не располагая же таковыми, предлагаю испробовать мой списокъ кушаній и тотъ убѣдится, что во 1-хъ) члены семьи здоровы и сыты и во 2-хъ) что расходы въ кухнѣ указываютъ такія цифры, сократить каковыя наврядъ ли возможно.—**Касательно одежды**, то мой девизъ: «Просто и хорошо». Доброкачественное всегда будетъ дешевымъ, ибо хорошій матеріалъ можно использовать вторично для одежды дѣтямъ. При покупкѣ новой матеріи или новаго костюма, необходимо требовать лоскуты, которые понадобятся при починкѣ. Необходима тщательная чистка и выводъ пятенъ немедленно. Одежда, которая не въ носкѣ, должна быть убрана въ мѣста гдѣ нѣтъ пыли, Протертыя мѣста въ бѣльѣ необходимо немедленно починить. Подошвы новой обуви слѣдуетъ смазать льнянымъ масломъ —это улучшаетъ ихъ прочность. Для большой семьи необходима швейная машина, она быстро окупается, бывшія въ употребленіи можно пріобрѣсти дешево. Хозяйкѣ, которая неопытна въ шитьѣ, можно дать совѣтъ; взять нѣсколько уроковъ у портнихи, чтобы сумѣть скроить и шить хотя бы дѣтскія платья; отъ 5 до 10 уроковъ достаточно. При теперешнихъ дорогихъ временахъ, хозяйка умѣющая кроить, шить и гладить, сбережетъ не мало въ хозяйствѣ. Нѣкоторыя женщины страшатся этого обученія—приводя нелѣпый взглядъ, что имъ уже поздно учиться, такъ какъ онѣ замужемъ, забывая, что всѣ эти познанія приносятъ хозяйству ощутительную пользу. Стирка бѣлья должна происходить чаще,



прочность бѣлья не достигается, если оно лежитъ долго грязнымъ, а напротивъ если выстирано, выглажено и убрано въ комодъ. Мыльный порошокъ облегчаетъ работу при стиркѣ. **Домашняя аптечка***) сберегаетъ ни одинъ рубль, который безъ нея уйдетъ докторамъ и въ аптеку. Извѣстныя домашнія средства во время примѣненныя при простудѣ, ожогахъ, порѣзахъ, и пр. устраняютъ лишнія волненія и заботы, и сберегаютъ деньги. Каждый аптекарскій магазинъ укажетъ тѣ средства, которыя необходимо имѣть въ домѣ. Вотъ мои опыты въ сбереженіяхъ въ хозяйствѣ. Но еще болѣе могло бы быть сберегаемо во многихъ семьяхъ, **если бы онѣ отреклись отъ излишествъ и чрезмѣрной жажды увеселеній и развлеченій**. Есть дѣйствительно семьи, не упускающія ни одного случая гдѣ можно «показаться» и не желаютъ отстать въ увеселеніяхъ отъ своихъ сосѣдей или болѣе богатыхъ знакомыхъ, не взирая на свои скудныя средства. Въ маленькомъ городѣ, я какъ то спросила жену мясника: «Ну какъ ваша торговля?» и получила отвѣтъ: «Плохо, теперь бальный сезонъ.» На мой удивленный вопросъ, что можетъ быть общаго между ея торговлей и бальнымъ сезономъ, она мнѣ пояснила, что ежегодно въ декабрѣ наступаетъ для мясниковъ плохое время, ибо ихъ покупатели тратятъ свои деньги на бальные костюмы и связанные съ этими увеселеніями особые расходы. Это говоритъ многое!!!: именно въ увеселеніяхъ должно бы множество семействъ ограничить себя, тогда бы улучшился у нихъ столъ, такъ какъ лишнія увеселенія пользы не даютъ а только наружный

(* См. брошюру Д-ра Головинскаго

блескъ. Нѣкоторыя, даже бережливыя хозяйки грѣшатъ при домашнихъ празднествахъ (дни рожденія, крещенія, имянины и пр.) противъ заповѣди бережливости. Приглашается множество знакомыхъ, столъ украшается снадобьями и лакомствами, которыхъ въ обыкновенное время не имѣется и которыя опустошаютъ и такъ уже тощій кошелекъ. Чтобы блеснуть предъ знакомыми подаютъ на столъ: жаркое, дичь, сезонныя деликатессы, не забывая дорого стоющее вино и пр. Подобное празднество прошло бы такъже уютно и весело при обыкновенной закускѣ и съ пивомъ, теперь же послѣдствіемъ является, что слѣдующіе дни въ семьѣ этой, столъ имѣетъ печальный видъ. Въ этотъ одинъ день расходовано иногда больше, чѣмъ семья эта тратитъ при нормальныхъ условіяхъ въ недѣлю. Я упомянула уже о такихъ хозяевахъ, которые выдаютъ женѣ опредѣленную сумму на мѣсяцъ съ тѣмъ, чтобы она устроилась и обошлась полученными деньгами; но есть хозяева еще другого сорта, дающіе женѣ лишь на ежедневный расходъ. Этотъ порядокъ доказываетъ нѣкоторымъ образомъ недовѣріе мужа къ женѣ и роняетъ ея достоинство, да кромѣ того на мой взглядъ такой хозяинъ тратитъ много на себя лично. Хотя я не требую, чтобы мущины совсѣмъ отреклись отъ напитковъ, но къ послѣднимъ упомянутымъ мужьямъ обращаюсь—отъ имени ихъ женъ—съ просьбой, сократить свои похожденія по ресторанамъ, угощенія товарищей и посѣщенія игорныхъ клубовъ, въ виду того, что это сокращеніе принесетъ пользу ихъ здоровью и хозяйству!..

Госпожа Энгельгартъ въ Мюнстерѣ.



кой или клинкомъ ножа какъ разъ посрединѣ вдоль, начиная ниже головы, другой надрѣзъ сдѣлайте по хребту во кругъ. Затѣмъ раздѣлите какъ брюшную, такъ и хребтовую часть на мелкіе поперечные кусочки, снимая съ костей ложечкой каждый кусочекъ; перевернувъ затѣмъ рыбу на другой бокъ, продѣлайте тоже самое.

**б) Приготовленіе напитковъ и проч. № 1. Глинтвейнъ.**—Влить въ кострюлю $1\frac{1}{2}$ стак. воды всыпать $\frac{1}{2}$ ф. мелкаго сахару, влить туда-же $1\frac{1}{2}$ ст. Медока, $1\frac{1}{2}$ стак. рому высшаго сорта, прибавить 20 головокъ гвоздики, 20 зеренъ толченаго кардомону, палочку корицы, немного толченаго мускатнаго цвѣту или орѣха, закрыть кастрюлю плотно крышкой и дать вскипѣть нѣсколько разъ. Затѣмъ процѣдить черезъ сито разлить въ маленькіе стаканчики и подавать горячимъ.

**№ 2. Рябиновая вода.** Спѣлую рябину отдѣлить отъ вѣтокъ, пере чать, промыть, истолочь въ ступкѣ и прожать черезъ кисею или рѣдкую салфетку. Полученный сокъ взвѣсить и на 20 ф. сока положить 8--10 ф. хорошей патоки, размѣшать и развести это количество сока 5—6 бут. водки. Затѣмъ процѣдить черезъ суконную цѣдилку, разлить по бутылкамъ, закупорить и сохранять въ гогребѣ или пескѣ. Употреблять можно черезъ недѣлю.

**№ 3. Домашній лимонадъ—газесъ**. Заливъ $\frac{1}{2}$ ф. сахару, мелкаго песку или колотаго кусками безразлично, 2 стак. воды и сварить легкій сахарный сиропъ, т. е. вскипятить нѣсколько разъ, чтобы весь сахаръ распустился въ водѣ. Посуду для кипяченія нужно брать не луженную, а эмалированную или лучше всего каменную. Если

на сиропѣ во время кипяченія будетъ появляться пѣна то снимать ее ложкой. Сваривъ сиропъ перелить его въ каменную посуду, остудить и прибавить въ него 1 золотн. лимонной соли, предварительно распустивъ ее въ маломъ количествѣ крутого кипятку и 10 капель лимоннаго масла. Вылить этотъ сиропъ въ бутылку, закупорить и употреблять по мѣрѣ надобности такъ: отмѣривъ по вкусу 1—2 столов. ложки его въ стаканъ, развести холодной водой, чтобы получилось $^{3}/_{4}$ стакана. Затѣмъ прибавить туда 1 чайн. ложку обыкновенныхъ содовыхъ порошковъ т. е. двууглекислую соду и винокаменную кислоту, смѣшанныхъ заранѣе вмѣстѣ. Всыпавъ порошокъ быстро размѣшать и сейчасъ подавать для питья.

**№ 4. Квасъ.** 4 ф. солода смѣшать съ 1 ф. гречневой муки, замѣсить теплой водой не очень густо. Часа черезъ 2 поставить въ горячую печь и продержать въ ней чуть не цѣлыя сутки. Развести водой въ кадкѣ до густоты кваса, дать отстояться. Затѣмъ слить, разлить въ бутылки и, положить въ каждую по двѣ изюминки, закупорить и вынести въ погребъ.

**№ 5. Квасъ другимъ способомъ.** Ведерный чистый чугунъ поставить на плиту, 1 ф. ржаного солода и $^{1}/_{2}$ ф. ржаной муки развести водой и вылить въ кипятокъ, мѣшая, чтобы не было комковъ. Туда же положить 1 фунтъ чернаго хлѣба, высушеннаго наканунѣ и нарѣзаннаго кусочками. Когда все хорошо прокипитъ, составить съ огня и дать остынуть. Потомъ процѣдить черезъ сито, не трогая гущи, прибавить $1^{1}/_{2}$ ф. сахару или патоки, кусочекъ



разведенныхъ въ квасѣ дрожжей, промѣшать, дать постоять съ часъ и разлить по бутылкамъ, положить по двѣ изюминки, закупорить.

**№ 6. Пасха простая.** Отпрессовать 5 ф. творогу, протереть сквозь сито; прибавить въ него 1 ф. сметаны и $^{1}/_{2}$ ф. сливочнаго масла, 4 яйца, 1 чашку сахару и $^{1}/_{2}$ ф. кишмишу. Все хорошенько смѣшать и, сложивъ въ форму, обложенную мокрой салфеткой, положить подъ прессъ.

**№ 7. Пасха.** 5 ф. творогу поставить съ вечера подъ прессъ и на другой день протереть его сквозь рѣшето; полбутылки сливокъ слегка разогрѣть съ $^{1}/_{4}$ ф. сливочнаго масла, влить въ творогъ и хорошенько промѣшать, $^{1}/_{2}$ ф. сладкаго миндаля и 20 зеренъ горькаго очистить и истолочь съ 1 ф. сахару. Промѣшать хорошенько съ творогомъ, вбить 2 желтка, $^{1}/_{2}$ ф. очищеннаго кишмишу или $^{1}/_{4}$ ф. коринки, нѣсколько мелко изрѣзанныхъ цукатинъ. Все хорошенько промѣшать и выложить въ форму, обложенную мокрой салфеткой.

**№ 8. Приготовленіе горчицы.** 3 столовыя полныя ложки сарептской горчицы растираютъ ложкой, чтобы не было комковъ, кладутъ 2 полныя столовыя ложки сахару, 1 чайную ложку соли и начинаютъ понемногу заваривать крутымъ кипяткомъ. Тереть до тѣхъ поръ, пока не разотрутся всѣ комки. Горчица должна быть густоты сметаны.

**№ 9. Французская горчица.** Растереть 1 ф. сарептской горчицы и замѣсить ее уксусомъ но такъ, чтобы не было комочковъ; 1 селедку снятую съ костей, мелко истолочь вмѣстѣ съ

1 столовой ложкой корнишоновъ, растереть съ горчицей, прибавляя уксусу и 3 капли экстрагонной эссенціи. Протереть массу черезъ сито; $^1/_2$ стакана сахару подрумянить, смѣшать съ горчицей и дать вскипѣть одинъ разъ. Остудивъ, укладывать въ банки.

**№ 10. Приготовленіе фритюра или жира для жаренья.** Всякій жиръ, срѣзаемый отъ говядины, годится для фритюра, какъ годится и жиръ, снимаемый съ супа. Только онъ отнюдь не долженъ быть залящимся. Весь этотъ жиръ ставится на плиту, только не на горячее мѣсто, и топится съ двумя искрошенными луковицами или же 1 антоновскимъ изрѣзаннымъ яблокомъ. Когда жиръ вытопится, его надо процѣдить сквозь тряпку.

**№ 11. Телятина.** Если нужно долго сохранить телятину свѣжей, то мы совѣтуемъ положить ее въ узкій горшокъ, или въ узкою кадочку и залить снятымъ молокомъ. Молоко дня черезъ два сдѣлается простоквашей, и телятина останется въ немъ совершенно свѣжей. Точно такъ-же сохраняютъ и мясо.

**№ 12. Очистка воды.** Если вода мутна, то ее слѣдуетъ процѣдить черезъ фланель, на которую положить слой березовыхъ толченыхъ углевъ въ $^1/_4$ вершка толщины.

**№ 13. Бѣлье.** Наканунѣ стирки складываютъ бѣлье въ кадку. Сначала кладутъ наиболѣе грязное и грубое бѣлье, а сверху почище и потоньше и заливаютъ холодной водой съ примѣсью чистаго скипидара и нашатырнаго спирта. На ведро воды по 1 ложкѣ нашатыря. Бѣлье должно мокнуть часовъ 12, затѣмъ его разъ простирываютъ съ мыломъ и полощатъ.



**№ 14. Мытье бѣлья.** Некрупное бѣлье, какъ-то: платки, салфетки, полотенца и все дѣтское бѣлье очень удобно мыть такимъ способомъ: надо взять жестяной котелъ съ плотной крышкой и придѣлать къ нему второе дно, всего лучше деревянное на подставкахъ. такъ чтобы между двумя днами было разстояніе въ 1 вершокъ. Въ деревянномъ днѣ сдѣлать штукъ 30 дырокъ такихъ, чтобы проходилъ палецъ, и провести черезъ это дно на верхъ двѣ довольно плоскія трубочки, вершка въ два шириною, которыя бы, не доходя до верху, загибались внутрь котла. Грязное бѣлье слѣдуетъ намочить съ вечера, а утромъ, когда плита разведена, поставить котелъ, накрошивъ въ него $^1/_2$ ф. мыла, всыпавъ $^1/_8$ ф. соли и наливъ воды на $^1/_2$ аршина, дать закипѣть. Бѣлье же выжать и начать укладывать на второе дно, бѣлье положить до изгибовъ трубъ и, закрывъ крышкой, поставить кипѣть часа $1^1/_2$. Вода поднимаясь въ трубы, постоянно будетъ обливать бѣлье. Вынувъ бѣлье выполоскать, подсинить и развѣсить его. Бѣлье отъ такого способа мытья чисто и не дерется отъ тренія.

**№ 15. Уничтоженіе ржавчины на бѣльѣ.** Желтое пятно отъ ржавчины смачивается лимоннымъ сокомъ и осыпается солью. Черезъ сутки ржавое мѣсто прополаскивается.

**№ 16. Очистка бронзы отъ ржавчины.** Сварить простого гороха и размять его, какъ тѣсто, и не остуживая, облѣпить бронзовую вещь. Черезъ нѣсколько часовъ тѣсто снять, вымыть вещь кипяткомъ и сухо вытереть.

**№ 17. Мытье бутылокъ.** Для того, чтобы

уничтожить затхлый и гнилостный запахъ изъ бутылокъ, надо налить ихъ водой и всыпать древеснаго угля, мелко истолченнаго.

**№ 18. Постановка стеариновыхъ свѣчъ.** Если отверстіе въ подсвѣчникѣ шире свѣчи, то вмѣсто того, чтобы обертывать свѣчу бумажкой, надо вырѣзать кружокъ изъ бумаги вершка въ $1^1/_2$ въ діаметрѣ и, наложивъ на отверстіе, придавить свѣчей и такимъ образомъ вставлять. Если огарокъ догоритъ такъ, что его нельзя вынуть руками, то можно вынуть штопоромъ, какъ пробку.

**№ 19. Способъ приклеивать бумагу на гладкую металическую поверхность.** Надо обмыть мѣсто, гдѣ хочешь приклеить бумагу, растворомъ соды и затѣмъ, обтереть досуха, смочить сокомъ луковицы и приклеивать какимъ угодно клеемъ.

## Скоромный столъ.

### I. СУПЫ.

**№ 1. Чистый бульонъ.** На каждаго человѣка требуется по $^1/_2$ ф. говядины, даже менѣе. Говядину не надо мочить въ водѣ, а, ополоснувъ, сложить въ чистую кастрюлю, посолить, залить 10-ю тарелками холодной воды, поставить на умѣренный огонь, варить два часа, снимая пѣну; потомъ снять съ огня, процѣдить бульонъ сквозь ситечко, дать отстоять накипи, опять вылить въ сполоснутую кастрюлю; положить 1 коренъ петрушки, 1 сельдерей, 1 порей или небольшую луковицу, 1 морковь, подцвѣтить, положивъ на чистую плиту ломоть лука, варить еще около часа вмѣстѣ съ говядиной; можно и



моркови, и петрушки, и поджечь ихъ, чтобъ положить въ бульонъ, или кускомъ жженаго сахара.

Выдать: 3 ф. говядины, 1 корень петрушки, 1 сельдерей, 1 порей, 1 луковицу, 1 морковь.

**№ 2. Приправы для супа.** а). Картофель. 12-15 очищенныхъ и разрѣзанныхъ картофелинъ опустить въ бульонъ въ одно время съ кореньями. б) $^1/_2$ чашки риса сварить въ бульонѣ въ одно время. в) $^1/_2$ стакана перловыхъ крупъ сварить въ особой кастрюлькѣ, слить жидкость и опустить крупу въ бульонъ передъ обѣдомъ. г) $^1/_2$ стакана манныхъ крупъ сварить въ процѣженномъ бульонѣ. д) Лапша. Смѣшать съ двумя ложками воды 2 яйца, посолить, замѣсить крутое тѣсто и, раскатать очень тонко, сложить и шинковать. е) Клецки. Разбить 4 желтка съ 8 ложками воды, 4 ложки масла разогрѣть немного, растереть до бѣла, смѣшать съ мукою, развести желтками съ водою, муки положить столько, чтобы тѣсто походило на густую сметану; брать его ложечкой и опускать въ кипятокъ. ж) Вермишель. Вскипятить въ процѣженномъ бульонѣ 1 стаканъ вермишели, опустить его въ супъ передъ обѣдомъ и вскипятить одинъ разъ, чтобы не раскипѣлъ. з) Фрикадели. Срубить 1 ф. мягкаго мяса, смѣшать съ $^1/_2$ бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ водѣ и выжатаго, и съ 1 яйцомъ; прибавить перца и муската. Надѣлать шариковъ, опустить передъ обѣдомъ въ кипящій бульонъ. Подавать, когда шарики поднимутся кверху. и) Жареные коренья. Изрѣзать 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 1 корень порея, 1 морковку, 1 луковицу. 2 корня пастернака, положить въ кастрюлю съ кускомъ чухон-

скаго масла, величиною съ яйцо. Жарить до мягкости, подливая немного воды, чтобъ коренья не пригорѣли. Протереть въ супъ или положить не протертыми, вмѣстѣ съ ними вскипятить въ супѣ нѣсколько сырыхъ картофелинъ. і) Пюре изъ картофеля. Всыпать въ супъ 3 стакана свареннаго и протертаго картофеля, вскипятить нѣсколько разъ. Подавать съ 2 до красна изжаренными и нашинкованными луковицами и 2 французскими булками, нарѣзанными ломтиками и поджаренными въ $^1/_8$ ф. чухонскаго масла, или нарѣзанными мелкими кусочками, величиною въ орѣхъ, и высушенными въ вольномъ духѣ. к) Фаршъ изъ раковъ. Сварить съ солью 25 раковъ, опустить ихъ въ такое количество кипятка, чтобъ они покрылись имъ. Черезъ часъ снять ихъ съ огня и немного остудить. Шейки и клещи облупить, вынуть изъ спинокъ внутренность, отбросить черныя части, изрубить съ $^1/_2$ ф. говядины, прибавить 1 французскую булку намоченную въ водѣ и выжатую, и одно яйцо; начинить этимъ фаршемъ спинки, вскипятить ихъ въ бульонѣ. Скорлупу отъ шеекъ, клещей и ножекъ подсушить въ печи, истолочь въ ступкѣ, поджарить вь чухонскомъ маслѣ, развести бульонъ, процѣдить супъ; туда же положить раковыя шейки. л) Жареная гречневая каша. Изъ 2 $^1/_2$ стакана мелкихъ гречневыхъ крупъ сварить въ густую размазню, вылить на блюдо и остудить. Нарѣзать стаканомъ кружочковъ, обвалять въ яйцѣ, сбитымъ съ 2 ложками воды, обвалять въ мукѣ, изжарить въ чухонскомъ маслѣ. Можно жарить, не обмакивая въ яйца; требуется $^1/_4$—$^1/_2$ ф. чухонскаго масла. Подаются ко щамъ или къ борщу.



**№ 3. Лѣнивыя щи.** Сварить бульонъ, уварить въ немъ до мягкости 1 изрѣзанный качанъ капусты, 1 луковицу, 1 морковь, 1 петрушку, 2 большія картофелины, подавать со сметаной или заправить 1—2 ложками муки.

Выдать: 1 кочанъ капусты, 1 луковицу, 1 морковь, 1 петрушку, 2 картофелины, 2 ложки, муки, $^1/_2$ ф. сметаны, бульону.

**№ 4. Щи изъ кислой капусты.** Щи варятъ въ горшкѣ и на плитѣ—въ кастрюлькѣ. Если щи варятся въ печи, въ горшокъ слѣдуетъ положить 3 ф. жирной говядины, 1 глубокую тарелку капусты, 1 луковицу, залить водою не до верха, закрыть крышкой и поставить вариться. Когда выпрѣетъ, подбавить воды, подболтать 2 ложки муки. Если щи варятся на плитѣ, надо сперва поджарить капусту и лукъ въ $^1/_8$ ф. чухонскаго масла и потомъ залить бульономъ и кипятить вмѣстѣ съ говядиной до самаго обѣда. Чѣмъ дольше варятся щи, тѣмъ онѣ вкуснѣе; заправить ихъ 2 ложками муки и сметаны.

Выдать: 3 ф. мяса, 1 тарелку капусты, 1 луковицу, 2 ложки муки, $^1/_8$ ф. масла.

**№ 5. Борщъ.** Нарѣзать тоненькими, длинными кусочками полную глубокую тарелку красной свеклы и 2 луковицы, залить бульономъ, варить до совершенной мягкости, заправить 2 ложками муки и 1 ложку сметаны. Всего лучше варить борщъ изъ говядины пополамъ со свининой. Чѣмъ больше упрѣетъ борщъ, тѣмъ онъ вкуснѣе. Очень хорошо прибавлять въ него квасу и грибного отвара. Многіе кладутъ въ

миску жареныя сосиски, заливаютъ ихъ борщемъ. Къ борщу подаютъ сметану.

Выдать: 1 тарелку свеклы, 2 луковицы, 2 ложки муки, 1 ложку сметаны, бульона.

**№ 6. Солянка съ мясомъ.** Двѣ луковицы и тарелку кислой капусты поджарить въ одной ложкѣ чухонскаго масла, развести 8 глубокими тарелками воды; нарѣзать маленькими кусочками жареной говядины и всякихъ остатковъ жаркого, прокипятить въ кастрюлѣ, прибавить перца, лавроваго листа и 5 соленыхъ огурцовъ, облупленныхъ и нарѣзанныхъ ломтиками, заправить 2 ложками муки. Прокипятить и подавать.

Выдать; 2 луковицы, 1 тарелку кислой капусты, $^1/_4$ фунта чухонскаго масла, 1 тарелку разнаго мяса, 5 соленыхъ огурцовъ, 2 ложки муки, перцу, 1 лавровый листъ.

**№ 7. Солянка съ жареной рыбой**. Взять 20 штукъ жареной корюшки средней величины или 12 свѣжихъ селедокъ, или какой другой неказистой рыбы. Поджарить въ $^1/_4$ ф. чухонскаго масла 1 $^1/_2$ ф. кислой капусты и двѣ луковицы, залить ее въ кастрюлѣ 8-ю тарелками воды, положить лавроваго листа и перцу; заправить 2 ложками муки. Передъ самымъ обѣдомъ опустить въ солянку рыбу и, давъ ей вскипѣть одинъ разъ, подавать.

Выдать: 20 штукъ корюшки или 12 штукъ селедокъ, 1 $^1/_2$ ф. кислой капусты, $^1/_4$ ф. масла чух. или постнаго, 2 ложки муки.

**№ 8. Солянка изъ разной рыбы.** 2 ф. нарѣзанной кусочками рыбы: судака, осетрины, бѣлорыбицы, сига и проч., опустить въ кипятокъ,



сваренный съ 1 луковицей, перцемъ, лавровымъ листомъ, заправить 2 ложками муки и, прибавить 6 соленыхъ нарѣзанныхъ огурцовъ, еще разъ прокипятить.

Выдать: 3 ф. рыбы, 1 луковицу, 6 соленыхъ огурцовъ, 2 ложки муки, перцу, лавроваго листа.

**№ 9. Уха.** Дать вскипѣть водѣ съ солью, съ 2 луковицами, 1 неразрѣзанной петрушкой, 1 морковью и небольшими корнемъ сельдерея. Когда коренья и лукъ будутъ готовы, вынуть ихъ и опустить 4 ф. рыбы на 8 тарелокъ воды. Варить рыбу до тѣхъ поръ, пока у ней не выскочатъ глаза. Можно прибавить въ уху 15 зеренъ чернаго перца и 1 лавровый листъ или зелени петрушки. Уху варятъ сразу изъ разной рыбы. Можно подлить въ уху 1-2 рюмки вина.

Выдать: 2 луковицы, 1 петрушку, 1 морковь, 1 сельдерей, 15 зеренъ перцу, 1 лавровый листъ, 4 ф. рыбы.

**№ 10. Молочный супъ.** Вскипятить 3 бутылки молока, засыпать $^1/_2$ стакана рису или 1 стаканъ лапши или вермишели, сварить, прибавить чуть-чуть соли. Можно прибавить 1 желтокъ, размѣшать его предварительно съ холоднымъ молокомъ.

Выдать: 3 бутылки молока, 1 желтокъ, $^1/_2$ стакана рису.

**№ 11. Супъ изъ курицы.** Обмытую курицу залить холодною или тепловатою водой, посолить и поставить варить; когда курица будетъ мягка, вынуть ее, обмыть въ кипяткѣ, процѣдить бульонъ, обмыть кастрюльку, положить въ нее курицу, если она еще не сварилась, залить процѣженнымъ бульономъ, положить ко-

реньевъ. Можно опустить въ этотъ супъ $^1/_2$ чашки рису или чашку лапши, или вермишели, или клецки.

Выдать: Курицу, 1 коренъ петрушки, 1 морковь, $^1/_2$ чашки рису.

№ 12. **Разсольникъ съ почками или говядиной, или телячьей грудинкой и солеными огурцами.** Очистить 1-2 почки отъ жира, обмыть, положить въ кастрюлю, прибавить 2 ф. говядины, посолить, налить тепловатою водою, поставить варить 3 ф. телячьей грудины, нарѣзанной небольшими кусочками. Когда мясо уварится, процѣдить бульонъ, дать ему отстоятся, осторожно слить въ чистую кастрюлю, мясо обмыть въ горячей водѣ, поставить варить до мягкости. Когда будетъ готово, нарѣзать почки тоненькими ломтиками, опустить въ кастрюлю, облупить 6-10 соленыхъ огурцовъ, нарѣзать ломтиками, вскипятить въ бульонѣ съ разными кореньями. Можно сдѣлать подболтку изъ 1 ложки муки, растертой съ $^1/_2$ чашкой бульона, и вскипятить; бульонъ изъ грудины заправить 2 ложками сметаны.

Выдать: 2 почки или 3 ф. телятины, 10 соленыхъ огурцовъ, 1 морковь, 1 петрушку, 1 сельдерей, 1 ложку муки, 2 ложки сметаны.

№ 13. **Супъ изъ потроховъ.** 3 или 2 пары гусиныхъ потроховъ хорошенько промыть, посолить, сварить до мягкости, снимая пѣну затѣмъ процѣдить бульонъ, потроха сполоснуть въ горячей водѣ, опять положить ихъ въ кастрюлю, всыпать $^1/_2$ стакана рису или перловыхъ крупъ, положить кореньевъ и 6 картофелинъ.



Выдать: 3-2 гусиные потроха, $^1/_2$ стакана риса 1 петрушку, 1 морковь, 6 картофелинъ.

№. 14. **Гороховой супъ.** Хорошенько разварить 2 ф. гороха, протереть сквозь сито, развести водою или бульономъ. Гороховый супъ подаютъ съ поджаренымъ до красна лукомъ и масушенымъ бѣлымъ хлѣбомъ, нарѣзанными маленькими кусочками или ломтиками, поджаренными въ чухонскомъ маслѣ, Въ него кладутъ тоже ветчину, нарѣзанную маленькими кусочками.

Выдать: 2 ф. гороху, 2 луковицы, $^1/_2$ ф. масла, 2 французскія булки, $^1/_2$ ф. ветчины.

№ 15. **Ботвинья.** Сварить 1 $^1/_2$ ф. свекловицы и щавеля, или шпината, протереть сквозь сито, положить въ миску, залить 3 бутылками кваса, посолить, прибавить $^1/_2$ чашки сахара, двѣ ложечки горчицы или хрѣну, пучокъ лука, стертаго съ солью, укропа, 10 свѣжихъ огурцовъ и кусокъ льда. Подавать съ какою угодно рыбою. Можно дѣлать ботвинью изъ красной рубленой свеклы, сваренной въ водѣ.

Выдать: 1 $^1/_2$ ф. свекольника или щавеля, или шпината, 3 бутылки кваса, $^1/_2$ чашки сахара, 2 ложки горчицы или хрѣна, зеленую луковицу, щепотку укропа, 10 свѣжихъ огурцовъ 2 фунта рыбы.

№ 16. **Окрошка.** Изрубить 1 полную тарелку жареной или вареной говядины или телятины, нарѣзать кусочками 10 свѣжихъ огурцовъ, изрубить 4-5 крутыхъ яицъ, смѣшать все вмѣстѣ, залить 3 бутылками кваса, примѣшать 2-3 ложки сметаны, мелко изрѣзаннаго лука, лимонной цедры, 1 ложку сахара, 1 ложечку горчицы. Опустить лѣтомъ въ миску кусокъ льда.

Выдать: 1 тарелку мяса, 10 огурцовъ свѣжихъ, 5 яицъ, 3 бутылки кваса, 3 ложки сметаны. 1 зеленую луковицу, цедры, 1 ложечку горчицы.

**№ 17. Супъ съ цвѣтной капустой.** Въ бульонъ № 1 опустить нарѣзанныхъ небольшими кусочками 2 кочня цвѣтной капусты и разныхъ кореньевъ, хорошенько проварить, но не дать развариться, и подавать.

Выдать: 2 кочня цвѣтной капусты, 1 морковь, 1 петрушку, бульонъ.

**№ 18. Супъ-Жюльенъ.** $^1/_4$ кочня капусты, 1 свеклу, 2 моркови, 5 картофелинъ, 1 петрушку, 1 сельдерей, $^1/_2$ порея, 1 рѣпу тонко шинковать и положить въ кипящій бульонъ за часъ до обѣда. Дать кипѣть.

Выдать: $^1/_4$ кочня капусты, 1 свеклу, 2 моркови, 5 картофелинъ, 1 петрушку, 1 сельдерей $^1/_2$ порея, 1 рѣпу.

**№ 19. Грибной супъ.** Нарѣзать бѣлыхъ грибовъ или березовиковъ, или сыроѣжекъ 2-3 тарелки, сварить ихъ съ пучкомъ укропа и петрушки, заправить $^1/_2$ ф, сметаны, посыпать перцемъ и подавать. Съ сыроѣжекъ снимается вся кожа и кипѣть имъ надо не менѣе двухъ часовъ.

Выдать: 2-3 тарелки грибовъ, 1 пучокъ луку, 1 петрушку, 1 щепотку укропа, $^1/_2$ ф. сметаны, перцу.

**№ 20. Зеленыя щи.** Перебрать 2 ф. молодой крапивы и опустить въ бульонъ, прибавить подболтку на 2 ложкахъ сметаны 1 $^1/_2$ ложки муки. Вскипятить. Щи эти подаютъ съ крутосваренными яйцами.



Выдать: 2 ф. зелени, 2 ложки сметаны, 1 $^1/_2$ ложки муки, бульонъ № 1, 6 яицъ.

**№ 21. Польскій супъ.** На 6 человѣкъ надо взять $^1/_2$ ф. перловой крупы и разварить ее. Когда крупа будетъ готова, разбавить нужнымъ количествомъ бульона, затѣмъ очистить отъ кожи и отъ косточекъ $^1/_2$ лимона изрѣзать его самыми маленькими кусочками и тоже положить въ супъ, который, подправивъ $^1/_2$ ф, сметаны, подавать.

Выдать: бульонъ. $^1/_2$ ф. перловой крупы $^1/_2$ лимона, $^1/_2$ сметаны.

II.

## ПИРОГИ.

**№ 1, Кислое тѣсто, постное, на дрожжахъ.** Взявъ кусочекъ въ 1-2 золотника сухихъ дрожжей, развести въ 3 стаканахъ тепловатой воды, вмѣшать 3 стакана муки и поставить въ теплое мѣсто часовъ на 7-8. Когда опара начнетъ подниматься, то посолить и, замѣсивъ 4 стакана муки, мѣшать до тѣхъ поръ, пока тѣсто не отстанетъ отъ рукъ, поставить тѣсто въ теплое мѣсто и, когда поднимется во второй разъ, развалять на булки или пирогъ и дать подняться въ 3 разъ; тогда смазать пирогъ водою или яйцомъ и поставить въ печь. Печь надо попробовать, бросивъ въ нее щепотку муки. Если мука почернѣетъ-печь слишкомъ горяча; надо чтобъ мука слегка зарумянилась.

Выдать: 7 стакановъ муки, 2 золотн. дрожжей,

**№ 2. Сдобное тѣсто.** Поставить опару, какъ

сказано выше. Когда опара поднимется, вбить въ нее 2-3 яйца, 3 ложки растопленнаго масла и вмѣшать 4 стакана муки. Потомъ поступать, какъ съ кислымъ постнымъ тѣстомъ. Вмѣсто воды, можно поставить опару на тепловатомъ молокѣ.

Выдать: 2-3 яйца, 3 ложки масла. 7 стакановъ муки и 2 золотника сухихъ дрожжей,

№ 3. **Слоеное тѣсто**. Въ 1 $^1/_2$ стакана воды всыпать 3 стакана муки, посолить, замѣсить такъ, чтобы отстала отъ рукъ; вынести тѣсто на холодъ. Изъ 1 фунта чухонскаго масла сдѣлать три лепешки, переложить льдомъ вынести на холодъ. Когда остынетъ, стереть салфеткой воду, раскатать тѣсто, наложить лепешку масла, посыпать его мукой, закрыть со всѣхъ сторонъ краями, раскатать; сложить пополамъ и опять раскатать; наложить вторую лепешку масла, посыпать мукой, закрыть его со всѣхъ сторонъ тѣстомъ, раскатать, сложить пополамъ и опять раскатать; наложивъ третью лепешку масла, раскатать, сложить пополамъ, раскатать и еще разъ сложить пополамъ или вчетверо и опять раскатать и вынести на холодъ. Можно прибавить къ этому тѣсту 1 сбитый бѣлокъ. Пироги дѣлать не заранѣе, а когда надо сажать въ печь.

Выдать: 3 стакана муки, 1 фунтъ чухонскаго масла и 1 бѣлокъ.

№ 4. **Тертое тѣсто на маслѣ или на почечномъ жирѣ**. Самое свѣжее почечное сало надо отдѣлить отъ перепонокъ, раскатать скалкой такъ, чтобы не было комочковъ, посолить, стереть съ 1 $^1/_2$ стаканами воды и съ 1 $^1/_2$ ф; муки, чтобъ отстало отъ рукъ и было совершенно гладко.



Вмѣсто сала, можно взять 1 ф. чухонскаго масла.

Выдать: 1 ф. чухонскаго масла! или почечнаго сала и 1 $^1/_2$ ф. муки.

№ 5. **Прѣсное тѣсто на яйцахъ и маслѣ.** Стаканъ воды смѣшать съ 2 яйцами, посолить, стереть съ 1 ф. муки и $^1/_2$ ф. масла, раскатать на лепешки, начинить ихъ и жарить въ русскомъ маслѣ, или печь въ печи.

Выдать: 2 яйца, 1 ф. муки и $^1/_2$ ф. масла.

№ 6. **Кулебяка**, Изъ постнаго или другого тѣста раскатать большой кружокъ и положить его на листъ. Посыпать на тѣсто начинку изъ риса или визиги, или гречневой каши, или капусты, положить слой какой угодно рыбы безъ костей, сухо вытертой и посоленой; сверхъ рыбы положить опять начинку, закрыть краями кружка, защипать по серединѣ и съ двухъ боковъ; дать разстояться, смазать яйцомъ съ водою, посыпать сухарями, поставить, въ печь на часъ.

№ 7. **Пирогъ съ говядиной**. Изрубить вареную и жареную говядину, телятину или другое жаркое, оставшееся отъ обѣда, вмѣстѣ съ мясомъ изрубить 1—2 луковицы. поджарить въ маслѣ на сковородкѣ, подлить бульону, прибавить перцу и соли. Сдѣлать пирогъ.

Выдать: 2 глубокія тарелки какого-нибудь мяса, 2 луковицы, $^1/_4$ ф. чухонскаго масла, перцу и тѣсто,

№ 8. **Пирогъ съ капустой.** Изрубить капусты, посолить, выжать сокъ, поджарить въ $^1/_8$ ф. чухонскаго масла, смѣшать 4 рубленными яйцами, сдѣлать пирогъ.

Выдать: 2 кочня капусты, $^1/_8$ ф. чух. масла, 4 яйца, тѣсто.

№ 9. **Пирогъ съ зеленымъ лукомъ.** Мелко изрѣзаннаго тарелки 1 ½ зеленаго луку исжарить въ ¼ ф. чухонскаго масла, посолить смѣшать съ 10 крутыми рубленными яйцами, сдѣлать пирогъ. (Для этого пирога употребляется натертое тѣсто).

Выдать: тѣсто, 1 ½ глубокія тарелки зеленаго луку, ¼ ф. чух. масла, 10 яицъ.

№ 10. **Пирогъ съ гречневой кашей и грибами.** Обваривъ 10 сушеныхъ хорошихъ грибковъ, исжарить съ 4 луковицами въ ¼ ф. чухонскаго масла, смѣшать съ 2 стаканами гречневой каши, сдѣлать пирогъ изъ какого угодно тѣста. каша должна быть красная.

Выдать: 10 сушеныхъ грибковъ, 2 луковицы, ¼ ф. чухонскаго масла, 2 стакана гречневой каши.

№ 11. **Пирогъ со свѣжими грибами.** Вычистивъ какіе угодно грибы, вымыть ихъ и поставить прокипѣть въ своемъ соку. посыпать ихъ перцомъ и солью, прибавить 1 ложку масла и 1 ложку сметаны, смѣшать съ 2 рубленными крутыми яйцами, сдѣлать пирогъ изъ какого угодно тѣста.

Выдать: тѣсто, грибы, ⅛ ф. чухонскаго масла, 1 ложку сметаны, 2 яйца, перцу.

№ 12. **Пирожки съ морковью.** Сварить 10 крупныхъ морковинъ, нарубить, поджарить въ ⅛ ф. чухонскаго масла, смѣшать съ 4 рубленными яйцами, посолить и сдѣлать пирожки изъ какого угодно тѣста.

Выдать: тѣсто, 10 морковей, ⅛ ф. чухонскаго масла, 4 яйца.

№ 13. **Пирогъ съ рисомъ.** 1 стаканъ сваренаго



риса смѣшать съ 5 рубленными яйцами, ¼ ф. чухонскаго масла и перцемъ, или съ 3 луковицами, исжаренными въ ⅛ ф. масла, сдѣлать пирогъ.

№ 14. **Пирогъ съ вязигой.** ¼ ф. вязиги, намоченной съ вечера, сварить до мягкости, изрубить съ 2 локовицами, посолить, поджарить въ ⅛—¼ ф. чухонскаго масла, или же не класть лука, а смѣшать вязигу съ 4 рубленными яйцами, сдѣлать пирогъ.

Выдать: тѣсто, ¼ ф. вязиги, 2 луковицы, ¼ чухонскаго масла, 4 яйца.

№. 15 **Растягаи.** Помочить съ вечера ⅛ ф. вязиги, сварить ее до мягкости, но не переварить, положить ⅛ ф. масла. Очистить отъ кожи и костей 1 ф. судака или сига, мелко изрубить, натереть луку, посолить и посыпать перцу, и смѣшать съ вязигой. Нарѣзать изъ ½ ф. соленой осетрины тоненькіе кусочки. Раскатать тѣсто № 1 небольшими круглыми лепешками, положить фаршъ и на него въ середину кусочекъ осетрины и начать защипывать съ четырехъ сторонъ такъ, чтобы оставить въ серединѣ отверстіе, поставить въ печь.

Выдать: тѣсто, ⅛ ф. вязиги, ⅛ ф. масла, 1 ф. рыбы, луковицу, ½ ф. осетрины, перцу.

№ 16. **Пирогъ съ брюквой.** Сварить 2 брюквы, изрубить ихъ, поджарить въ ⅛ ф. масла, смѣшать съ 4 рубленными яйцами и сдѣлать пирогъ.

Выдать: тѣсто, 2 брюквы, ⅛ ф. масла, 4 яйца.

№ 17. **Пирожки жареные.** Тѣсто № 1 раскатать и нарѣзать кружковъ, начинить какой угодно начинкой, защипать, дать подняться, исжарить въ ¼—½ ф. русс кго масла.

Выдать: тѣсто № 1, начинку, 1/2 ф. русскаго масла.

№ **18. Ватрушки.** Изъ какого угодно тѣста сдѣлать кружки съ блюдечко величиною, намазать свѣжимъ творогомъ, смѣшаннымъ со сметаною, яйцами, солью, защипать края такъ, чтобы творогъ былъ виденъ, помазать яйцомъ, сболтаннымъ съ 2 ложками воды; печь, чтобы зарумянились.

Выдать: тѣсто, творогу 2 ф., сметаны 1 чашку и 1 яйцо.

№ **19. Пирожки изъ блиновъ или блинчики.** Въ стаканъ молока вбить 3 яйца, соли, 2 стакана муки, разбавить еще 2 стаканами молока такъ, чтобъ тѣсто вышло жидко, какъ свѣжая сметана. Напечь тоненькихъ блиновъ, и изъ трехъ четвертей приготовленнаго тѣста начинить, пока теплы, мяснымъ фаршемъ или морковью, сложить въ видѣ цилиндровъ, края завернуть внутрь, чтобъ начинка не была видна, обмакнуть въ блинное тѣсто, обсыпать сухарями и поджарить въ чухонскомъ маслѣ.

Выдать: 3 яйца, 3 стакана молока, 2 стакана муки, 1/4 ф. масла, начинку, 2 сухаря.

№ **20. Няня.** Напечь блинчиковъ, какъ сказано въ № 19. Гречневую кашу поджарить въ 1/8 ф. масла съ мелко искрошенной луковицей, посыпать перцу. Блинчики укладывать въ кастрюлю, сильно смазанную масломъ и обсыпанную сухарями. Кастрюлю надо выбрать какъ разъ по величинѣ блиновъ. Положивъ первый блинъ, посыпать каши, потомъ положить второй блинъ, и такъ далѣе до верху. Заложивъ послѣднiй блинъ, положить на него кусочками масло и поставить въ печь. Пирогъ этотъ надо вывалить изъ кастрюли на блюдо и подавать.

Выдать: 3 яйца, 3 стакана молока, 2 стакана муки, луковицу, 1/4 ф. масла, гречневой каши, сухарь, перцу.

№ **21. Пастетъ.** Чтобы дѣлать пастетъ, надо имѣть пастетное блюдо. Раскатать тонкiй кружокъ слоенаго тѣста, обложить имъ вгладь пастетное блюдо, наложить въ него куски дичи или курицы, фрикаделекъ изъ говядины, или телятины, цвѣтной капусты, отваренной или маринованной, бычачьихъ вареныхъ мозговъ, каперсовъ, грибковъ и нѣсколько тоненькихъ кружковъ ломтиковъ лимона. Накрыть тоненькимъ кружкомъ слоенаго тѣста и запечь. Подавать къ нему бульонъ съ зеленою петрушкою и укропомъ.

Выдать: слоеное тѣсто № 3, разное мясо, фрикадельки № 2—3, цвѣтной капусты 1 кочанъ, 1/2 мозга, 1/2 лимона, 10 грибковъ, бульонъ № 1.

III.

## СОУСЫ.

№ **1. Бѣлый соусъ.** Ложку чухонскаго масла развести въ кастрюлѣ, всыпать полную ложку муки, растереть, развести помаленьку 2—1/2 стаканами горячей воды или бульона такъ, чтобъ не было комковъ, прокипятить. Если будетъ слишкомъ густъ, развести водою.

Выдать: кусокъ чухонскаго масла, 1 ложку муки, 2 1/2 стакана бульона.

№ **2. Красный соусъ.** Всыпать на сковородку

1 ложку мелкаго сахара, поджечь такъ, чтобъ сдѣлался темно коричневаго цвѣта, влить 1 ложку уксуса и 1/2 чашки воды, вскипятить и процѣдить въ соусъ № 1.

Выдать: кусокъ чухонскаго масла, 1 ложку муки, 2 1/2 стакана бульона, 1 ложку сахару, 1 ложку уксуса.

**№ 3. Сливочный соусъ**. Влить 1/2 чашки сливокъ въ бѣлый соусъ № 1, положить 1 ложку мелкаго сахара, соли и 1/2 ложки уксуса. Если же этимъ соусомъ приправляютъ овощи, то не кладутъ ни сахару, ни уксусу.

Выдать; соусъ № 1, 1/2 чашки сливокъ, 1 ложку мелкаго сахару, 1/2 ложки уксуса.

**№ 4. Соусъ съ шампиньонами или сморчками**. Очистить шампиньоновъ одну корзиночку, нарѣзать отварить съ солью; отваръ процѣдить въ бѣлый соусъ вмѣсто простой воды: прибавить 1 ложку уксуса, зелени, петрушки, перца. Этотъ соусъ подаютъ къ рыбѣ и мясу.

Выдать: 1 корзиночку шампиньоновъ, соусъ № 1, 1 ложку уксуса, петрушки, перцу.

**№ 5. Соусъ съ каперсами и оливками**. Каперсами и оливками приправляютъ и красный, и бѣлый соусы.

Выдать: 1 рюмку каперсовъ или оливокъ, соусъ № 1 или 2.

**№ 6. Соусъ съ маринованными грибами**. Нарѣзать тоненькими ломтиками 1/2 чашки маринованныхъ грибовъ, опустить не надолго въ соусъ, чтобы согрѣлись или разъ вскипѣли.

Выдать: соусъ № 1 и 1/2 чашки маринованныхъ грибовъ.

**№ 7. Соусъ съ лимономъ**. Очистить лимонъ, нарѣзать тоненькими ломтиками, выбрать сѣмечки, согрѣть въ бѣломъ или красномъ соусѣ, прибавить кусочекъ цедры; на плитѣ держать нельзя.

Выдать; соусъ № 1, 1 лимонъ.

**№ 8. Соусъ съ изюмомъ и черносливомъ**. Вскипятить въ красномъ соусѣ 1 чашку выбраннаго изюма, 1 чашку чернослива отварить, сложить въ красный соусъ, вылить туда же отваръ, прибавить 2 ложки сахара 1/2 ложки уксуса. Можно этотъ соусъ дѣлать или съ тѣмъ, или съ другимъ.

Выдать: соусъ № 2, 1 чашку изюма, 1 чашку чернослива, 2 ложки сахару и 1/2 ложки уксуса.

**№ 9, Хрѣновой соусъ**. 1/2 чашки хрѣна натереть и опустить въ горячій бѣлый соусъ, но не кипятить. Подается къ вареной говядинѣ.

Выдать: соусъ № 1, 1/2 чашки тертаго хрѣна.

**№ 10. Луковый соусъ**. 3-4 луковицы хорошенько поджарить и спустить въ красный соусъ, прибавить 1 ложку уксуса и крупнаго перца.

Выдать: красный соусъ № 2, 4 луковицы, 1 ложку уксуса и перцу.

**№ 11. Соусъ изъ помидоровъ**. Сварить 5-6 помидоровъ, едва прикрывъ ихъ водою, положить кусокъ масла, подболтку изъ 1 ложки муки, перцу.

Выдать: 6 помидоровъ, 1/8 ф. масла, 1 ложку муки, перцу.

**№ 12. Раковый супъ**. 25 раковъ сварить, очистить, скорлупу обмыть, высушить ее въ печи, истолочь, поджарить въ двухъ ложкахъ воды, процѣдить въ бѣлый соусъ, вскипятить, положить туда же раковыя шейки.

Выдать: соусъ № 1, 25 раковъ, 2 ложки чухонскаго масла.

**№ 13. Хрѣнъ со сметаной.** Натереть $1/2$ стакана и, смѣшавъ съ 2 чашками сметаны, посолить. Можно прибавить $1/2$ ложки уксуса.

Выдать: $1/2$ стакана тертаго хрѣна, 2 чашки сметаны, $1/2$ ложки уксуса.

**№ 14. Бешемель.** $1/8$ чухонскаго масла разогрѣть съ $3/4$ стакана муки, растереть, развести 2 стаканами молока, посолить, сварить, мѣшая, чтобъ не пригорѣло, затѣмъ, остудивъ, вбить 2-3 желтка, растертые съ 1 ложкой сливокъ или молока. Этимъ бешемелемъ смазываютъ исжаренную телятину, посыпать сверху сухарями или тертымъ сыромъ и подрумяниваютъ въ печи.

Выдать: $1/8$ чухонскаго масла, $3/4$ стакана муки, 2 стакана молока, 3 яйца, 1 ложку сливокъ.

**№ 15. Ягодный подливъ**, 2 стакана какого бы то ни было ягоднаго морса развести 6 стаканами воды, прибавить $1/2$ ф. сахара, вскипятить $1/2$ чашки картофельной муки, смѣшать съ 1 чашкой холодной воды, замѣшать въ кипящій морсъ такъ, чтобъ не было комовъ. Этотъ подливъ подается къ разваренному рису или къ пуддингу.

Выдать: 2 стакана морса, $1/2$ ф. сахару, $1/2$ чашки картофельной муки.

**№ 16. Сабайонъ.** 8-10 желтковъ стереть съ 1 чашкой мелкаго сахара, развести 1 рюмкой рома, размѣшаннаго съ 1 стаканомъ горячей воды, вылить въ кастрюлю, вбить туда желтки и начать бить вѣничкомъ не переставая, пока



не погустѣютъ и не собьются въ пѣну. Подавать къ пуддингамъ, цвѣтной капустѣ, спаржѣ, артишокамъ.

Выдать: 10 яицъ, 1 чашку мелкаго сахара, 1 рюмку рома.

**№ 17. Простой сабайонъ.** 6 желтковъ стереть съ чашкой сахара и 1 рюмкой рома или коньяка. Передъ самымъ обѣдомъ сбить 6 бѣлковъ, смѣшать съ желтками и тотчасъ же подавать. Этотъ сабайонъ подаютъ только къ горячимъ пуддингамъ.

Выдать: 6 яицъ, 1 чашку сахару, 1 рюмку рома.

**№ 18. Шоколадный подливъ.** Вскипятить $1/2$ плитки шоколода въ 3 стаканахъ молока; немного остудить; 4 желтка растереть до бѣла съ $1/2$ чашкой сахара, вылить въ шоколадъ и сбивать на огнѣ вѣничкомъ пока не загустѣютъ.

Выдать: $1/2$ плитки шоколада, 3 стакана молока, 4 желтка, $1/2$ чашки сахара.

**№ 19. Холодный подливъ къ рыбѣ.** Стереть вмѣстѣ; 2 чайныя ложечки сдѣланной горчицы, 6 крутыхъ яичныхъ желтковъ, 2 ложки прованскаго масла, 1 стаканъ уксуса, 1 ложку сахара и соль. Этотъ соусъ идетъ къ холодной рыбѣ. Очень хорошо прибавить въ него лимонъ съ цедрой, изрѣзанный крошечными кусочками, и 10 свѣжихъ огурцовъ, облупленныхъ и нарѣзанныхъ тоненькими кусочками. Соусъ съ огурцами очень хорошъ съ свѣжей лососиной. Вмѣсто огурцовъ можно положить пикулей, грибковъ, рубленое яблоко, каперсовъ, оливокъ.

Выдать: 2 ложки сдѣланной горчицы, 6 яицъ 2 ложки прованскаго масла, 1 стаканъ уксуса

2 ложки сахару, 1 лимонъ, 10 свѣжихъ огурцовъ или пикулей.

№ **20**. **Соусъ съ ромомъ**, $^1/_8$ чухонскаго масла растопить въ кастрюлѣ, стереть съ 1 ложкой муки, развести съ 3 стаканами воды, вскипятить, влить 1 рюмку рома или коньяка. Растереть до-бѣла 3 желтка съ $^1/_2$ стаканомъ сахара, вылить въ соусъ еще не кипящій, бить на плитѣ лопаточкой, пока желтки не погустѣютъ, но не кипятить.

Выдать: 1 ложку чухонскаго масла, 1 ложку муки, 1 рюмку рома, 3 желтка и $^1/_2$ стакана сахара.

№ **21**. **Миндальное молоко.** Истолочь въ ступкѣ $^1/_4$ ф. сладкаго миндаля съ 5-6 зернами горькаго и 2 кусочками сахара, прибавляя понемногу воды, чтобы миндаль не замаслился, развести 2 стаканами кипятку или молока, процѣдить сквозь чистую смоченную салфетку и выжать; выжимки опять потолочь и процѣдить, прибавить въ молоко сахара по вкусу.

Выдать: $^1/_4$ ф. сладкаго миндаля, 6 зеренъ горькаго, $^1/_2$ чашки сахара.

## IV.

## ОВОЩИ.

№ **1**. **Горохъ**. Сварить 2 ф. сахарныхъ стручковъ, откинуть на рѣшето. Въ кастрюлю положить ложку сливочнаго масла, ложку муки и $^1/_2$ чашки воды; въ этотъ соусъ опустить стручки.

Выдать: 2 ф. стручковъ, 1 ложку сливочнаго масла, 1 ложку муки.

№ **2**. **Сушенный горошекъ**. 2 чашки горошка



сварить съ одной ложкой сахара, слить воду, заправить $^1/_2$ ложкой чухонскаго масла или бѣлымъ соусомъ.

Выдать: 2 чашки горошка, $^1/_2$ чашки масла.

№ **3**. **Соусъ изъ кислой капусты**. 2 тарелки кислой капусты выжать, если она слишкомъ кисла, исжарить въ $^1/_4$ чухонскаго масла съ 2 нарѣзанными луковицами, безпрестанно мѣшая, чтобъ не пригорѣла къ сковородкѣ. Когда капуста начнетъ краснѣть, растереть съ 1 стаканомъ воды небольшую ложку муки, смѣшать съ капустой, прибавить 1—1 $^1/_2$ ложки сахара, поварить, помѣшивая, чтобъ не пригорѣла,

Выдать: 2 тарелки капусты, $^1/_4$ ф. масла, 2 луковицы, 1 ложку муки, 1 $^1/_2$ ложки сахара.

№ **4**. **Картофель жареный по французски**. Взять нѣсколько большихъ картофелинъ, сырыми очистить ихъ, вымыть и сухо вытереть. Затѣмъ разрѣзать четырехгранными столбиками и завернуть въ сухое, чистое полотенце. На плиту между тѣмъ поставить $^1/_2$ фунта фритюра, т. е. жира, въ глубокой сковородкѣ или въ сотейникѣ, и когда жиръ раскалится, спустить туда картофель и держать, пока онъ не подрумянится со всѣхъ сторонъ, вынуть его дурхшлаговой ложкой и, положивъ на блюдо, посолить крупной солью.

Выдать: 15 картофелинъ, $^1/_2$ ф. фритюра,

№ **5**. **Картофельная каша**. Разваренный, чищенный картофель протереть сквозь чистое рѣшето, положить въ кастрюлю, въ которой растоплено $^1/_8$ ф. свѣжаго чухонскаго масла, размѣшать или развести 1 стаканомъ молока передъ самымъ обѣдомъ, согрѣть и подавать.

Выдать: 20 шт. картофелинъ, $\frac{1}{8}$ ф. чух, масла, 1 стаканъ молока.

**№ 6. Картофель подъ бѣлымъ соусомъ.** Нарѣзать ломтиками варенаго картофеля, опустить въ бѣлый соусъ, посыпать, кто любитъ, $\frac{1}{4}$ тертаго мускатнаго орѣшка.

Выдать: 20 шт. картофелинъ, $\frac{1}{4}$ мускатнаго орѣха, бѣлый соусъ № 1.

**№ 7. Картофель а-ля метръ-д'отель.** Сварить въ крутомъ соленомъ кипяткѣ 20 картофелинъ, разрѣзанныхъ на четыре части, откинуть на сито, потомъ вывалить обратно въ кастрюлю, встряхнуть, положить ложку масла, встряхнуть еще, обсыпать петрушкой зеленой.

Выдать: 20 картофелинъ, 1 ложку масла, зелени петрушки.

**№ 8. Рѣпа.** 1) Рѣпа фаршированная. Сварить, посолить, 12-15 рѣпъ самыхъ чистыхъ. Когда будутъ мягки, слупить съ нихъ верхнюю тонкую кожицу, осторожно вынуть ложечкой середину, смѣшать ее съ 3-4 яйцами, растереть, подлить 3 ложки растопленнаго чухонскаго масла, прибавить 1 французскую булку, намоченную въ молокѣ или водѣ и выжатую, размѣшать до гладкости, начинить каждую рѣпку по маленькому кусочку чухонскаго масла, посыпать сухарями, поставить въ печь, чтобы зарумянились. Подается къ ней растопленное свѣжее чухонское масло.

2) Рѣпный соусъ. Нарѣзать длинными маленьками кусочками 2 глубокія тарелки рѣпы, отварить въ соленой водѣ; когда будутъ мягки, откинуть на рѣшето, опустить въ бѣлый соусъ, подлить 2 ложки сливокъ. Вскипятить, подавать съ котлетами или телячьими ножками, или съ сосиськами.

3) Рѣпная или брюквенная каша. Разварить рѣпу или брюкву, растолочь ее, протереть сквозь рѣшето; на 3-4 стакана протертой рѣпы положить 4 яйца, $\frac{1}{8}$ ф. чухонскаго масла. 1 стаканъ вымоченной и выжатой булки, 3 ложки сливокъ. Положить въ сотейникъ, запечь. Подавать съ чухонскимъ растопленнымъ масломъ.

**№ 9. Соусъ изъ моркови.** Выскобленную вымытую морковь нарѣзать тоненькими длинными кусочками, сварить до мягкости, откинуть на рѣшето, заправить бѣлымъ соусомъ къ которому прибавить 1-2 ложки сливокъ; подавать съ котлетами или телячьими ножками, или жареными мозгами.

Выдать: 10 морковинъ, бѣлый соусъ № 1, 2 ложки сливокъ.

**№ 10. Капуста подъ соусомъ.** Кочанъ капусты разрѣзать на четверо, отворить въ водѣ съ солью или въ молокѣ; когда будетъ мягокъ, откинуть, опустить въ бѣлый соусъ, къ которому прибавить 1-2 ложки уксуса и перцу.

Выдать: 1 кочанъ капусты, 2 ложки уксусу, бѣлый соусъ № 1 и перцу.

Выдать: 1 кочанъ капусты, 2 ложки уксуса, бѣлый соусъ № 1 и перцу.

**№ 11. Цвѣтная капуста.** Цвѣтную капусту очистить отъ зеленыхъ листиковъ, сварить съ солью въ горячей водѣ, но не разварить. Когда будетъ мягка, откинуть на рѣшето, сложить на блюдо, покрытое салфеткой, подавать съ сабайономъ № 16 или съ кислымъ соусомъ.

Выдать: 4 кочна цвѣтной капусты.

№ **12. Турецкіе бобы**. Нашинковать 2 ф. молодыхъ стручковъ бобовъ вкось тоненькими кусочками, сварить и, когда будутъ мягки ,откинуть; сдѣлать бѣлый соусъ № 1, развести сливками, опустить въ него бобы, прибавить соли сварить.

Турецкіе бобы приготовляются еще и иначе. Сваривъ и откинувъ кладутъ хорошій кусокъ масла и посыпаютъ немного перцемъ.

Выдать: 2 ф. молодыхъ бобовъ, $^1/_8$ масла, перцу.

№ **13. Фасоль бѣлая**. 2 ф. бѣлой фасоли сварить, заправить бѣлымъ соусомъ или кускомъ свѣжаго масла.

Выдать: 2 ф. фасоли, $^1/_8$ ф. масла.

№ **14. Грибы**. Начистить двѣ глубокія тарелки красныхъ и бѣлыхъ боровиковъ, или масленниковъ, или рыжиковъ, или всякихъ грибовъ вмѣстѣ; нарѣзать ихъ маленькими кусочками; хорошенько вымыть, дать стечь водѣ и положить на сковородку съ 1-2 луковицами, мелко нарѣзанными. Когда хорошо прокипятъ положить 1 ложку масла, дать еще вскипѣть и затѣмъ вылить на грибы $^1/_2$ стакана сметаны, размѣшать, посолить, прибавить перца и, когда сметана получитъ сѣрый цвѣтъ. снять грибы съ плиты. Не допускать, чтобъ сметана замаслилась.

Выдать: грибовъ 2 тарелки, $^1/_8$ чух. масла, 2 луковицы, $^1/_2$ стакана сметаны, перцу,

№ **15, Зеленый соусъ.** Сварить въ водѣ 2 ф. шпината или щавеля, или и того, и другого, откинуть на рѣшето, протереть сквозь сито. Между тѣмъ растопить въ кастрюлѣ $^1/_8$ ф. чухонскаго масла, влить 1 стаканъ сливокъ или цѣльнаго молока, положить 1 стаканъ тертой булки или $^1/_2$ стакана толченныхъ сухарей, вскипятить, мѣшая, выложить туда же протертую зелень, размѣшать, прокипятить. Подавать съ яйцами, сваренными въ мѣшочекъ, или съ бѣлымъ хлѣбомъ, помоченнымъ въ молокѣ, обваляннымъ въ яйцахъ и исжареннымъ

Выдать: 2 ф. зелени, $^1/_8$ ф, масла, 1 стаканъ сливокъ, $^1/_2$ стакана сухарей.

№ **16. Сморчковый соусъ**. Сморчки вымыть очень тщательно, сварить и опустить въ бѣлый соусъ, разведенный вмѣсто воды отваромъ сморчковъ и 1 чашкой сливокъ.

Выдать: 10 сморчковъ. бѣлый соусъ № 1, 1 чашку сливокъ.

## V.

## МЯСНЫЯ КУШАНЬЯ.

№ **1. Ростбифъ**. Кусокъ ростбифа, по меньшей мѣрѣ въ три ребра, вытереть полотенцемъ, обтереть масломъ, обсыпать солью и поставить въ довольно горячую печь. Когда онъ начнетъ поджариваться, подлить $^1/_2$ чашки воды. За часъ до обѣда положить на противень картофеля. Многіе любятъ ростбифъ сыроватый.

Выдать: говядину, $^1/_8$ ф. масла, 10 штукъ картофелинъ.

№ **2. Говядина жареная**. Мягкой говядинѣ, филе или ссѣка, фунта въ 4-5, обтереть мокрой рукой или тряпкой, чтобъ не было на ней сора, побить пестомъ очень крѣпко, положить на сковородку, посолить, подлить 1 стаканъ воды, положить сверхъ нея кусокъ масла съ $^1/_4$ ф., по-

ставить въ горячую печь, почаще обливать сокомъ, чтобы не подгорѣла; если же сокъ выкипитъ, подлить воды и перевертывать. Черезъ часъ попробовать ножемъ, не идетъ ли изъ говядины кровь, и если она кругомъ румяна, а кровь изъ нея не идетъ, значитъ она готова. Очень большой кусокъ говядины долженъ сидѣть въ печи болѣе часа. Когда говядина еще не готова, можно облить ее сырымъ очищеннымъ цѣльнымъ картофелемъ и почаще обливать его сокомъ. Къ этой говядинѣ хорошо класть цѣльныя луковицы, которыя исжарятся вмѣстѣ съ нею.

Выдать: 4 ф. говядины, $^1/_4$ ф. масла.

**№ 3. Говядина тушоная**. Положить въ кастрюлю 4 фунта мягкой говядины, предварительно сильно поколотивъ ее, и посолить, облить 1 ложкой уксуса, влить 1-2 стакана воды, положить 2-3 цѣльныхъ луковицы, 1 лавровый листъ, 20 зеренъ англійскаго перца, 2-3 гвоздички, $^1/_8$ ф. масла, кусокъ чернаго хлѣба. Закрыть кастрюлю и тушить на огнѣ, перевертывая, чтобъ не пристала ко дну; когда соку окажется очень много, то отлить его, и въ сокъ положить двѣ большія моркови, крупно нарѣзанныя, 2-3 рѣпы, 12 картофелинъ, держать на огнѣ, пока овощи не будутъ мягки. Если сокъ выкипитъ, подлить бульона или воды. Когда овощи будутъ готовы, опустить въ нихъ мясо.

Выдать: 4 ф. мяса, 1 ложку уксуса, 3 луковицы, 1 лавровый листъ, 20 зеренъ англійскаго перца, 3 гвоздички, $^1/_8$ ф. масла, 2 моркови, 3 рѣпы, 12 картофелинъ.

**№ 4. Бифштексъ.** 3 ф. вырѣзки нарѣзать толстыми кусками, разбить ихъ поперекъ колотушкой и посолить. Поставить на плиту сковородку съ $^1/_8$—$^1/_4$ ф. чухонскаго масла, сильно раскалить его и положить куски говядины; когда подрумянится одна сторона, повернуть на другую. Когда обѣ стороны будутъ румяны, снять бифштексъ со сковороды на блюдо; если сока окажется мало, подлить $^1/_2$ стакана воды, дать закипѣть, посолить; вылить сокъ на блюдо съ бифштексомъ, не обливая его снаружи, насыпать сверху кучку скобленаго хрѣна обложить жаренымъ картофелемъ и тотчасъ же подавать, пока горячъ. Бифштексъ надо жарить передъ самымъ обѣдомъ. Куски бифштекса должны быть толсты, пухлы, румяны, сухи сверху и мягки внутри. Поджаривать ихъ слѣдуетъ только по одному разу, не поворачивая уже разъ поджаренную сторону.

Выдать: 3 ф. мяса, $^1/_4$ ф, масла.

**№ 5. Клопффлейшъ**. 3 ф. мягкой говядины разрѣзать на 12 порцій, избить каждый кусокъ колотушкой такъ, чтобы онъ сталъ плоскимъ, но не растрепался бы, обвалять въ мукѣ; положить на дно кастрюли масла въ $^1/_8$ ф., сверху него куски говядины съ двумя изрѣзанными луковицами, посолить прибавить 1 лавровый листъ и 20 зеренъ чернаго перца, залить водой, закрыть крышкой, поставить на плиту; когда сокъ выкипитъ, прибавить воды; нижніе куски переложить наверхъ.

Выдать: 3 ф. мяса, $^1/_2$ ф. муки, $^1/_8$ ф. масла, 1 лавровый листъ, 20 зеренъ перца.

**№ 6. Битая говядина**, 2 $^1/_2$ фунта мягкой, хорошей говядины филе раздѣлить на 12 частей,

сильно побить колотушкой, посолить, посыпать перцемъ, обвалять въ мукѣ и чуть чуть обжарить на сковородкѣ въ $^1/_8$ ф. масла. Затѣмъ сложить куски въ каменную глубокую чашку, нарѣзать туда же 2 луковицы и поставить въ духовую печь, обливъ масломъ со сковороды. Черезъ $^1/_2$ часа, когда куски совсѣмъ обжарятся налить на нихъ 1 $^1/_2$ стакана кваса, и оставить въ печи до обѣда.

Выдать: 2 $^1/_2$ ф. мяса, $^1/_8$ ф. масла, 2 луковицы, перцу, 2 ложки муки, 1 $^1/_2$ стакана кваса.

№ **Говяжьи котлеты**. 2 фунта говядины, безъ костей, изрубить, отдѣливъ отъ перепонокъ, и прибавить $^1/_2$ фунта почечнаго жира, стараясь, чтобы жиръ не отдѣлялся отъ говядины. Прибавить въ рубленную говядину 1 французскую булку, намоченную въ водѣ и выжатую, 1-2 яйца, перца и соли. Сдѣлать котлеты обвалять въ сухаряхъ или мукѣ, изжарить на сковородѣ въ маслѣ или жирѣ не на очень сильномъ огнѣ, снять котлеты со сковороды, подлить на сковороду $^1/_2$ стакана воды, вскипятить, процѣдить въ котлеты.

Выдать: 2 ф. говядины, $^1/_2$ ф. почечнаго жира, 1 французскую булку, 2 яйца и перецъ.

№ **8**. **Битки съ лукомъ.** 2 $^1/_2$ ф. говядины изрубить съ 1 луковицей, посолить, прибавить перцу и 1 яйцо; сдѣлать круглыя котлеты, обвалять въ мукѣ, изжарить въ жирѣ или маслѣ съ 2-3 нашинкованными луковицами. Луковицы можно жарить отдѣльно. Если сокъ будетъ жидокъ поджарить въ немъ $^1/_2$ ложки муки, развести $^1/_2$—1 стаканомъ воды, прибавить кусокъ сахару и 1 ложку уксуса.



Выдать: 2 $^1/_2$ ф. говядины, 1 яйцо, 4 луковицы, $^1/_2$ ложки муки и перцу, сахару и 1 ложку уксуса.

№ **9**. **Подпланирошки**. Нарѣзать 2 ф. говядины очень тоненькими ломтиками, побить колотушкой, обвалять въ яйцахъ и сухаряхъ изжарить на сковородѣ въ $^1/_4$—$^1/_8$ ф. чухонскаго масла.

Выдать: 2 ф. говядины, 2 яйца, $^1/_4$ ф. чухонскаго масла и два сухаря.

№ **10**. **Галлашъ**. Тоненькіе, небольшіе кусочки мягкой говядины исколотить пестомъ, обвалять въ мукѣ, поджарить въ кастрюлѣ въ $^1/_8$ ф. чухонскаго масла. Тутъ же поджарить 2 3 нашинкованныхъ луковицы, развести 2-мя чашками свѣжей сметаны, вскипятить подавать.

Выдать: 2 $^1/_2$ ф. говядины, $^1/_8$ ф. масла, $^1/_4$ ф. муки, 3 луковицы, 2 чашки сметаны.

№ **11** **Говядина по Строгоновски**. 2 $^1/_2$ ф, филе исколотить колотушкой, нарѣзать тоненькими, длинными кусочками, какъ рѣжутъ для соуса морковь, посолить и обвалять въ мукѣ съ перцемъ. Перцу кладется много. Въ кастрюлю положить ложку масла, приготовленную говядину и тертую на тарелкѣ луковицу. Обжарить все, мѣшая, и затѣмъ въ чайной чашкѣ воды. развести 1 столовую ложку дѣланной сарептской горчицы, или 2 ложки французской горчицы, и вылить въ говядину. Когда закипитъ, передъ самымъ столомъ положить чашку сметаны, дать согрѣться и подавать.

Выдать: 2 $^1/_2$ ф. мяса, перцу, 1 луковицу, 1 ложку масла, $^1/_4$ ф, муки, 1 ложку горчицы, 1 чашку сметаны.

№ 12. **Пуддингъ изъ говядины**. 2 ф. мягкой говядины изрубить мелко съ $^1/_4$ почечнаго жира и 2 луковицами, прибавить перцу, соли, 1 булку, намоченную въ водѣ и выжатую, 2 яйца, размѣшать хорошенько, сдѣлать одинъ комокъ, поджарить его на сковородѣ въ $^1/_8$ чухонскаго масла. Селедку, очищенную отъ костей, изрубить совершенно и положить въ приготовленный въ кастрюлѣ красный соусъ. Положить въ него $^1/_4$ ф. шпека, 1 ложку крѣпкаго уксуса, опустить въ него говядину, поварить.

Выдать: 2 ф. мяса, $^1/_4$ почечнаго жира, 2 луковицы, перцу, 1 булку, 2 яйца. $^1/_8$ масла, и селедку, красный соусъ № 2, $^1/_4$ ф. шпеку, 1 ложку уксуса, $^1/_2$ ложечки либеховскаго бульона.

№ 13. **Зразы**. 2-3 фун. мяса нарѣзать и избить, кикъ на клопффлейшъ, начинить фаршемъ, сдѣланнымъ изъ мякиша ржанаго хлѣба, стертаго съ тертымъ лукомъ, почечнымъ саломъ, перцемъ и солью, или же крутою гречневою кашею съ масломъ, свернуть начиненные куски въ трубки, связать ниткою, чтобъ не раскрылись, обвалять въ мукѣ, поджарить въ кастрюлѣ слегка въ $^1/_8$ ф, масла налить водою, которую они должны быть только закрыты, положить луку и перцу. Если соусъ будетъ жидокъ, заправить $^1/_2$ ложкою муки.

Выдать: 3 ф. мяса, $^1/_2$ ф. ржанаго хлѣба, 3 луковицы, $^1/_2$ ф. почечнаго жира, $^1/_2$ ложки муки. Или вмѣсто хлѣба, 1 стаканъ гречневой каши съ масломъ.

№ 14. **Зразы капустныя**. Сдѣлать фаршъ изъ мяса и почечнаго жира съ лукомъ и перцемъ. Отваренный кочанъ или 2 кочна капусты разобрать по листикамъ. Сложивъ 2-3 листка вмѣстѣ, завернуть въ нихъ фаршъ такъ, чтобъ его не было видно, завязать ниткой, опустить въ красный соусъ, прибавить 1 $^1/_2$ ложки уксуса, 10 зеренъ англійскаго перца, уварить до мягкости.

Выдать: 2 ф. мяса, $^1/_4$ ф. почечнаго жира, 1 луковицу, перца, 2 кочна капусты, 10 зеренъ англійскаго перца, 1 $^1/_2$ ложки уксуса, соусъ № 2.

№ 15. **Мозги** Мозги отъ двухъ головъ чисто вымыть, не растрепавъ мозговъ, снять кровяныя части, опустить въ крутой кипятокъ, откинуть на рѣшето. Когда мозги отекутъ и остынутъ, нарѣзать ихъ ломтиками какъ котлеты, обвалять въ яйцѣ и въ сухаряхъ или въ мукѣ. поджарить на сковородкѣ въ $^1/_8$—$^1/_4$ ф. чухонскаго масла. Мозги подаютъ въ красномъ соусѣ съ изюмомъ.

Выдать: мозги съ двухъ головъ, $^1/_4$ ф. чухонскаго масла, 1 яйцо и 1 сухарь.

№ 16. **Почки говяжьи**. Съ двухъ почекъ ободрать сало, сполоснуть, залить тепловатой водой, поставить варить часа на 2 $^1/_2$ или 3; снимать пѣну. Когда будутъ мягки, обмыть, снять кожицу, нарѣзать ихъ ломтиками, вскипятить въ красномъ соусѣ № 2. прибавить $^1/_2$ ложки уксуса, 1 ложку сахара. Можно положить въ соусъ 10 очищенныхъ и нарѣзанныхъ ломтиками соленыхп огурцовъ и 2 луковицы.

Выдать: 2 почки, соусъ № 2, $^1/_2$ ложки уксуса, 1 ложку сахара, 10 огурцовъ и 2 луковицы.

№ 17. **Вареная говядина.** 4-5 ф. мягкой говядины вынуть изъ бульона такъ, чтобъ она

не разварилась, а была въ соку, нарѣзать ломтиками острымъ ножемъ, чтобъ не растрепать ея, наложить красиво на блюдо, залить какимъ угодно изъ вышеописанныхъ соусовъ или подавать съ овощами.

Выдать: 5 ф. говядины.

№ **18**. **Солонина**. Солонина варится не въ холодной водѣ, о прямо въ кипяткѣ для того, чтобъ изъ нея не вышелъ сокъ. Предварительно кусокъ солонины слѣдуетъ хорошенько вымыть.

Солонина подается обложенная вареннымъ картофелемъ и къ ней подаютъ хрѣнъ.

Выдать: 3 ф. солонины, 15 картофелинъ, 2 брюквы, и ½ чашки хрѣна.

№ **19**. **Студень**. Бычачьи или коровьи ноги и губы опалить на бумагѣ или соломѣ, выскоблить черноту, вымыть и, когда будутъ совершенно бѣлы и безъ шерсти, поставить варить часа на 4 съ солью, перцемъ и лавровымъ листомъ. Когда мясо отстанетъ отъ костей, разрѣзать его или разрубить, разложить по посудинамъ, залить процѣженнымъ бульономъ, котораго должно быть вдвое-втрое больше мяса.

Выдать: 1 бычачью голову или 2 коровьи ноги, лавровый листъ и перецъ.

№ **20**. **Языкъ**. Соленый или копченый языкъ сварить и, когда будетъ готовъ, содрать кожу, нарѣзать ломтиками вкось, гарнировать ими соусъ изъ овощей или разваренный картофель. Свѣжiй языкъ приготовляется подъ бѣлымъ или краснымъ соусомъ съ прибавкою 1 ложки уксуса, 1 ложку сахара и 1 чашку изюма.

Выдать: языкъ, бѣлый соусъ № 1, 1 ложку уксуса, 1 ложку сахара и 1 чашку изюма.



№ **21**. **Жаркое изъ задней телячьей ноги.** Заднюю ногу телятины обмыть, вытереть полотенцемъ, положить на противень, обмазать масломъ, обсыпать сухарями, посолить, поставить въ горячую печь, чтобы подрумянилась, потомъ влить 3 стакана воды и продолжать жарить, почаще поливая сокомъ, чтобъ не пригорѣла; когда зажарится одна сторона, повернуть на другую. Если выкипитъ сокъ, подлить воды. Пробовать вилкой, Если кровь не выступаетъ, то жаркое готово.

Выдать: заднюю ногу телятины, ¼ ф. масла, 1 сухарь.

№ **22**. **Жареная телятина въ бешемели**. Зажарить телятину, какъ сказано выше. Когда будетъ почти готова, обмазать густо бешемелью № 14, обсыпать сухарями или тертымъ бѣлымъ сыромъ, зарумянить.

Выдать: заднюю ногу телятины, бешемель № 14, ¼ ф., сыру ½ ф. масла.

№ **23**. **Фаршированная лопатка.** Изъ передней лопатки телятины вынуть кости, не разрывая мяса, начинить ее 1 ф. бѣлаго хлѣба, помоченнаго въ водѣ, выжатаго, смѣшанаго съ 3 желтками, 1 бѣлкомъ, посыпаннаго перцемъ, солью и мускатными орѣшками, зашить дырки, постававить жариться въ печь, обсыпать сухарями. Жарить, какъ сказано въ № 21. Можно положить въ начинку зелень петрушки и укропа.

Выдать: переднюю телячью лопатку, 1 ф. бѣлаго хлѣба, 3 желтка и 1 бѣлокъ, мускатный орѣхъ, перецъ, ¼ ф. масла, 1 сухарь.

№ **24**. **Отбивныя котлеты**. Если покупаются не готовыя котлеты, то на котлету можно брать

даже по два ребра, оставляя по одной косточкѣ, побить тупымъ ножемъ, обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ, положить на сковороду въ раскаленное русское масло, посолить, обжарить, съ обѣихъ сторонъ. Подавать съ овощами или въ какомъ-нибудь изъ вышеприведенныхъ соусовъ, или даже съ картофелемъ и салатомъ.

Выдать: 6 котлетъ, 2 яйца, 3 сухаря, 1/4 ф. масла.

№ **25. Телячьи рубленныя котлеты**. Изрубить телятину мелко, посолить и смѣшавъ съ 1 французской булкой, намоченной въ водѣ и выжатой, и съ 1-2 яйцами, сдѣлать котлеты, исжарить на сковородѣ въ 1/4 ф. масла.

Выдать: 3 ф. телятины, 1 французскую булку, 2 яйца, 1/4 ф. масла.

№ **26. Телячья грудинка съ картофелемъ**. Телячью грудинку, разрѣзать на части, сварить, затѣмъ вынуть, ополоснуть накипь, опустить въ бѣлый соусъ № 1, прибавить 1/2 ложки уксуса, 1 чайную ложечку сахара, мускатнаго орѣха и нѣсколько варенныхъ и очищенныхъ картофелинъ. Соусъ можно сдѣлать жиже.

Выдать: телятины 3 ф., соусъ № 1, 1/2 ложки уксуса, 1 чайную ложечку сахара, мускатный орѣхъ, 12 картофелинъ.

№ **27. Заливное изъ телячьей головы**. Положить головку въ кипятокъ, общипать шерсть. Когда будетъ совершенно бѣла и чиста, варить съ солью, 1 лавровымъ листомъ, 20 зернами англійскаго перца. Когда разварится, отдѣлить отъ костей, нарѣзать кусками, уложить въ форму; въ бульонъ же влить поджоги изъ ложечки сахара или изъ подпеченныхъ на плитѣ кореньевъ,



прибавить 2 ложечки уксуса, 6 яицъ со скорлупами вскипятить; когда яйца свернутся, процѣдить сквозь салфетку, обсыпать головку каперсами или обложить лимономъ, залить бульономъ, застудить. Передъ тѣмъ какъ подавать, опустить форму въ кипятокъ на двѣ секунды, накрыть форму блюдомъ. опрокинуть на него студень. Подавать съ уксусомъ и горчицей, или хрѣномъ и сметаной.

Выдать: телячью голову, 1 лавровый листъ, 20 зеренъ перца, 2 ложки уксуса, 6 яицъ, 2 ложки каперсовъ, 1 лимонъ.

№ **28. Телячьи ножки поджаренныя**. Телячьи ножки варить до тѣхъ поръ, пока мясо не отстанетъ отъ костей. Тогда, вынувъ изъ нихъ кости, обвалять ножки въ яйцахъ и сухаряхъ, обжарить въ 1/8 ф. масла. Подавать подъ краснымъ соусомъ съ изюмомъ или съ каперсами.

Выдать: 6 ножекъ. 2 яйца, 3 сухаря 1/8 ф. масла.

№ **29. Телячья голова съ черносливомъ**. Вымывъ голову, варить до того, чтобъ кости отстали, вынуть, отдѣлить отъ костей, нарѣзать бѣлыя части кусками, очистить языкъ, разрѣзать; вынуть мозги, очистить отъ перепонокъ, стереть съ перцемъ и солью; сложить въ кости ото лба, обвалять въ яйцахъ и сухаряхъ, поджарить; прочія части головки опустить въ красный соусъ, прибавить въ него 1 чашку разваренная чернослива, 1 чашку изюма, 1 ложку сахара, 1 ложку уксуса.

Выдать: телячью голову, 2 яйца, 3 сухаря, соусъ № 2, 1 чашку чернослива, 1 чашку изюма, 1 ложку сахара, 1 ложку уксуса, перцу.

**№ 30. Телячья печенка жареная.** Печенку вымыть, нарѣзать ломтиками, посолить, обвалять въ мукѣ, исжарить въ 2 ложкахъ масла, снять со сковородки на блюдо, подлить на сковороду 1 стаканъ сметаны, вскипятить, облить, печенку.

Выдать: печенку, 1/4 ф. муки, 2 ложки масла, 1 стаканъ сметаны.

**№ 31. Крокеты изъ жареной телятины.** Фунта 2 телятины мелко изрубить, сдѣлать соусъ № 1, прибавить 3 желтка, размѣшать, но не давать вскипѣть, положить туда телятину, прибавить 1 ложку рубленной зеленой петрушки, соли и перца. Промѣшать хорошенько, остудить и вываливать на столъ на толстый слой мелкихъ сухарей. Раздѣлить на 16 частей и скатать трубочками, густо осыпавъ сухарями. Взбить 2 бѣлка не вполнѣ, прибавить соли, перцу, 1 ложку прованскаго масла, ложку воды, перемѣшать, обмакнуть крокеты, обвалять ихъ опять въ сухаряхъ, поджарить въ русскомъ маслѣ и жирѣ. Надо жарить такъ, чтобы кругомъ образовалась корочка. Подавая, посыпать рубленной петрушкой. Подаютъ съ горошкомъ.

Выдать: 2 ф. телятины, 1 ложку масла, 1 ложку муки, 3 яйца, петрушку, перцу. 8 сухарей, 1 ложку прованскаго масла, 2 ложки русскаго масла.

**№ 32. Баранина жареная.** Баранину можно нашпиговать или натереть лукомъ и чеснокомъ и поставить въ печь, обливъ 1 стаканомъ воды. Если она очень жирна, не нужно класть въ нее масла. Если жирная баранина выпуститъ жиръ, то весь жиръ надо слить съ противня и продолжать жарить, подливъ воды. Къ баранинѣ подаютъ горячія тарелки.

Выдать: часть баранины, 1 чесношинку.



**№ 33. Пилавъ изъ баранины.** Нарѣзать кусками баранью грудинку, сварить ее, затѣмъ вынуть, процѣдить бульонъ, залить имъ 1 стаканъ риса, уварить, согрѣть въ немъ вынутую баранью грудинку.

Или же нарѣзать 2 фунта баранины небольшими кусками, положить разрѣзаную луковицу, 1/2 лавроваго листа, англійскаго перцу зеренъ 20 и налить водою такъ, чтобъ покрыло баранину пальца на два, поварить съ 1/2 часа, затѣмъ въ этотъ бульонъ всыпать стаканъ рису и, не мѣшая, оставить на плитѣ не очень жаркой, чтобъ не пригорѣло. Въ рисѣ будутъ дѣлаться отверстія, въ которыя слѣдуетъ вливать понемногу очень свѣжаго растопленаго чухонскаго масла 1/4 фунта. Мѣшать пилавъ этотъ не слѣдуетъ.

Выдать: 2 ф. баранины, 1 стаканъ рису, 1/4 фунта чухонскаго масла, 20 зеренъ англійскаго перцу, 1 луковицу и 1/2 лавроваго листа.

**№ 34. Бараньи котлеты.** Дѣлаются точно такъ-же, какъ и телячьи. Подаются съ картофелемъ и салатомъ. Котлеты эти можно жарить, не обмазывая ихъ яйцами и не обсыпая сухарями.

Выдать: 3 ф. котлетъ, 1/8 ф. масла.

**№ 35. Свинина вареная.** 4 ф. свинины обмыть, сварить въ водѣ съ солью. Бульонъ отъ нея употребить на щи изъ кислой капусты или на борщъ; свинину же не переварить, чтобъ не разварилась, надрѣзать острымъ ножемъ ломтики, не отнимая ихъ отъ свинины, посыпать сверху

перцемъ или зеленью петрушки и подавать съ горчицей или хрѣномъ, или же холодную съ хрѣномъ и сметаной, натеревъ чайную ложку хрѣна и смѣшавъ его съ солью и 1-2 стаканами сметаны.

Выдать: 4 ф. свинины.

**№ 36. Жареная свинина.** 4 ф. не слишкомъ жирной свинины обмыть, положить на противень, подлить два стакана воды, посолить, поставить въ печь. Когда сало начнетъ вытопляться, облить имъ свинину, и такъ продолжать до тѣхъ поръ, пока свинина не сдѣлается совершенно румяной и когда при надрѣзѣ не будетъ выступать изъ нея кровь. Можно положить вокругъ нея нѣсколько цѣльныхъ луковицъ въ то время, какъ она начнетъ румяниться, или обложить ее въ то же время шинкованной капустой, выжатой и смѣшанной съ нарѣзаннымъ лукомъ. Можно положить вмѣсто капусты сырого цѣльнаго картофеля и поливать его сокомъ за одно со свининой.

Выдать: 4 ф. свинины, 4 луковицы.

**№ 37. Свиныя котлеты.** 3 ф. свинины разрѣзать поперекъ на ломти въ большой палецъ толщиною, порубить тупымъ ножемъ съ обѣихъ сторонъ, посолить, обвалять въ сухаряхъ или въ мукѣ, исжарить въ свиномъ жиру или маслѣ.

Выдать: 3 ф. свинины и $^1/_8$ фунта масла и 2 сухаря.

**№ 38. Жареный поросенокъ съ кашей.** Покупая поросенка надо смотрѣть, чтобы онъ былъ бѣлъ, обчистить его, обмыть, поставить на противень на ножки, обмазать всего $^1/_4$ ф. масла, положить на спинку куски масла, влить



на противень два стакана воды, посолить, поставить жарить въ печь; чаще обливать сокомъ, чтобъ не подгорѣлъ, но зарумянился. Можно начинить его гречневой крутой кашей, приготовленной изъ 3 стакановъ гречневой крупы. Нужно нарѣзать мелко и очистить 3 луковицы, поджарить ихъ на сковродѣ въ 2-3 ложкахъ масла, смѣшать съ кашей, прибавить $^1/_2$ чайной ложечки перца, начинить поросенка и зашить; жарить какъ сказано. Можно прибавить въ кашу вареный поросячій ливеръ, мелко изрубленный.

Выдать: 1 поросенка, 1-2 тарелки гречневой каши, $^1/_2$ ф. масла, 3 луковицы и перцу.

**№ 39. Вареный поросенокъ подъ хрѣномъ и сметаной.** Очищеннаго поросенка сварить съ солью, разрѣзать, уложить на блюдо, остудить; натереть чайную чашку хрѣна, посолить, смѣшать съ 2 стаканами сметаны, облить поросенка.

Выдать: 1 поросенка, 1 чашку хрѣна и 2 стакана сметаны.

**№ 40. Заливное изъ телячьей головы, изъ поросенка, изъ дичи.** Сварить телячью голову, вынуть ее, а въ бульонъ положить 20 зеренъ перцу, 1 лавровый листъ, 5 гвоздичекъ, поджечь морковь и петрушку для цвѣта и положить туда же двѣ ложки уксуса и 6 разбитыхъ яицъ съ скорлупами для очищенія бульона. Процѣдить сквозь салфетку, процѣживать въ посудину, на дно которой положить 6 листиковъ желатина, Этимъ бульономъ можно заливать какую угодно жареную дичь, телячью голову, жаренаго поросенка. На дно формы положить ломтики лимона и зелени петрушки. Мясо пе-

реложить каперсами. Предъ подаваніемъ опустить на двѣ секунды въ горячую воду, обтереть полотенцемъ и, закрывъ блюдомъ, опрокинуть на него.

Выдать: телячью голову, 2 ложки уксуса, 5 гвоздичекъ, 20 зеренъ чернаго перца, 1 лавровый листъ, 1 ложку сахара, 6 яицъ, $^1/_2$ чашки каперсовъ, 6 листовъ желатина.

№ **41. Заяцъ.** Снять съ зяйца всѣ шкуры и оставить только ту, которая плотно прилегаетъ къ мясу; переднюю часть зайца не ѣдятъ. Спинку, задъ и переднія лопатки обмыть, нашпиковать свинымъ шпекомъ, положить въ кастрюлю въ $^1/_4$ ф. масла, поворачивая, чтобъ не пригорѣло, и подливая немного воды. Когда заяцъ будетъ румянъ, вынуть его на блюдо; вылить въ сокъ стаканъ сметаны, дать вскипѣть разъ и обливъ зайца, подавать.

Выдать: заяцъ, $^1/_8$ ф. шпека, $^1/_4$ ф. масла и 1 стаканъ сметаны.

№ **42. Фарши для начинки птицъ.** а) Фаршъ изъ булки. 1-2 французскихъ булки намочить въ водѣ или молокѣ, выжать, смѣшать съ 2-3 желтками, 1 ложкой растопленнаго чухонскаго масла, солью, мускатнымъ орѣхомъ, чернымъ перцемъ. Къ этому фаршу можно прибавить 1 чашку промытой коринки.

б) Фаршъ изъ риса. Сварить 1 стаканъ риса такъ, чтобъ онъ не разварился, прибавить 2 ложки растопленнаго чухонскаго масла, 3 сырыхъ яйца, $^1/_4$ ф. мускатнаго орѣшка, $^1/_2$ чашки коринки.

в) Фаршъ съ ветчиною. Нарубить мелко $^1/_2$ ф. ветчины, разварить 1 стаканъ риса, смѣшать



съ ветчиной, 1 ложкой масла, перцемъ и мускатнымъ орѣшкомъ.

г) Яблоки. 10-15 кислосладкихъ яблокъ средней величины облупить, вынуть сердцевину, разрѣзать на четверо, вложить внутрь птицы, зашить, поставить въ печь. Можно яблоки класть цѣликомъ, не облупляя.

д) Кислая капуста. Отжать двѣ глубокихъ тарелки шинкованной кислой капусты, поджарить ее въ $^1/_8$ ф. масла съ прибавкой $^1/_2$ чашки воды. Начинить внутренность гуся или утки, зашить, поставить въ печь.

е) Соленые грибы. Изрубить мелко полную съ верхомъ глубокую тарелку соленыхъ груздей съ 2 луковицами, поджарить на сковородѣ въ $^1/_8$ ф. масла, начинить внутренность утки, зашить.

№ **43. Жареная индѣйка.** Индѣйку хорошенько вычистить, вымыть и вытереть, обрѣзать ножки, голову съ шеей и половину крылышекъ, начинить, засунуть руку черезъ зобъ подъ кожу, отдѣлить ее осторожно отъ груди, чтобъ было мѣсто для начинки. Начинить ее подъ кожу фаршемъ изъ булки или риса, приготовленнаго, какъ сказано въ № 42. Зашить зобъ, положить индѣйку на противень, подлить 1 чашку воды, посолить, наложить сверхъ птицы $^1/_4$ ф. масла кусочками, поставить въ горячую печь, почаще обливать сокомъ, чтобъ не пригорѣла, но была румяна. Жарить 1 $^1/_2$ часа, а если птица не молода, то и болѣе.

Выдать: индѣйку, $^1/_4$ ф. масла.

№ **44. Жареный гусь.** Гусь приготовляется точно такъ-же, какъ индѣйка, только кожу не

надо приподнимать; начинять его надо внутри, а не одинъ только зобъ. Самая лучшая для гуся начинка яблоки или шинкованная кислая капуста. Жарить его отъ 2 до 3 часовъ, смотря по жару въ печи, и по возрасту птицы.

Выдать: гуся, $^1/_8$ ф. масла.

№ **45**. **Жареная утка**. Утки приготовляютъ, какъ гуся. Начинить надо капустой или груздями, или яблоками. Жарить не менѣе 1 часа и не болѣе 2 часовъ. Одной утки на 6 человѣкъ мало.

Выдать; утокъ, $^1/_4$ ф. масла,

№ **46**. **Жареный каплунъ или пулярдка**. Какъ индѣйка, начиняется подъ кожу фаршемъ изъ булки или риса. Жарить не менѣе часа.

Выдать: каплуна или пулярдку, $^1/_4$ ф, масла.

№ **47**. **Жареныя цыплята.** Цыплята слѣдуетъ щипать тотчасъ послѣ того, какъ ихъ заколютъ, пока они еще не остыли, а жарить ихъ лучше на другой день. Можно жарить ихъ просто въ кастрюлѣ, въ чухонскомъ маслѣ, перевертывая ихъ съ одной стороны на другую, пока не подрумянятся со всѣхъ сторонъ. Можно начинить ихъ подъ кожу фаршемъ изъ бѣлаго хлѣба съ зеленой петрушкой.

Выдать: 3 цыпленка, $^1/_4$ ф. масла, фаршъ № 42 (а), зелень петрушки.

№ **48**. **Жареные молодые голуби.** Приготовляются, какъ цыплята.

Выдать: 6 голубей, $^1/_4$ ф. масла.

№ **49**. **Вареная пулярдка или курица или цыплята**. Очистивъ птицу, посолить, залить холодной водой или теплой водой, варить до мягкости, но не разварить. Разрубить на 6 частей,



опустить въ бѣлый соусъ съ каперсами, или маринованными грибками, или пикулями, или шампиньонами.

Выдать: пулярдку или курицу, или три цыпленка.

№ **50**. **Глухари, тетерева, рябчики, куропатки, бекасы, перепела, дупеля, и проч.** Надо общипать птицу, опалить волоса, выпотрошить, обмыть, отрѣзать головы и ноги, крылышки и ножки прижать къ птицамъ и завязать ниткой, посолить, обжарить со всѣхъ сторонъ, въ $^1/_8$—$^1/_4$ ф. масла, въ кастрюлькѣ, на плитѣ или въ глубокой латкѣ въ печи, подливъ въ эту посуду немного воды, чтобъ не пригорѣло, поворачивать, обливать сверху сокомъ. Глухарю нужно жариться 1-1 $^1/_2$ часа. Когда птицы изжарятся, можно вынуть ихъ, а въ сокъ положить передъ подаваніемъ 2 ложки сметаны и вскипятить ее разъ, чтобъ сокъ принялъ свѣтло коричневый цвѣтъ; можно и не приправлять сметаной. У бекасовъ не отрѣзываютъ ни головы ни носа, а подвертываютъ ихъ подъ крылышко, и связываютъ ниткой. Многіе не выбрасываютъ ихъ кишки, а рубятъ мелко, съ $^1/_8$ ф. шпека, потомъ жарятъ въ чухонскомъ маслѣ, разбавляютъ 2-3 ложками свѣжей сметаны, намазываютъ на ломтики французской булки, обмоченые въ подливѣ отъ подливы бекасовъ, подсушиваютъ немного въ печи, накладываютъ на каждый ломтикъ по половинкѣ бекаса и такъ подаютъ.

№ **51**. **Рябчики.** 3-4 рябчика очистить, нашпиковать $^1/_4$ ф. шпека если кто любитъ, и затѣмъ распустить въ кастрюлѣ $^1/_2$ фунта чухонскаго масла и, когда оно закипитъ, положить

рябчиковъ и жарить на самомъ большомъ огнѣ, не закрывая кастрюлю и поглядывая, чтобъ рябчики не пригорѣли. Когда подрумянятся со всѣхъ сторонъ, вынуть, а въ кастрюлю влить чашку сметаны и облить сокомъ разрѣзанныхъ вдоль рябчиковъ. Рябчики жарятся не болѣе 1/2 часа.

Выдать: 4 рябчика, 1/4 ф. шпека и 1/2 ф. чухонскаго масла.

№ 52. **Дикая утка или гусь съ солеными грибами**. Перемыть тарелку груздей, изрубить съ 1-2 луковицами, поджарить въ 1/8 ф. масла, начинить утку или гуся, зашить, изжарить въ печи въ 1/8—1/4 ф. масла, съ прибавкой воды или исжарить утку или гуся въ кастрюлькѣ и обложить ихъ на блюдѣ жареными грибами.

Выдать; утку или гуся, 1 тарелку груздей, 2 луковицы и 3/8 ф. масла.

№ 53 **Оленина**. Хорошій кусокъ оленины помочить на ночь въ уксусѣ съ водой, тщательно вырѣзать весь жиръ, затѣмъ жарить, какъ обыкновенную говядину, въ 1/8 ф. масла, въ печи.

Выдать: оленину, 1/8 ф. масла, 1 бутылку уксуса.

VI.

## САЛАТЫ.

№ 1. **Салатъ латукъ**. Перебрать и перемыть салатъ, положить въ салфетку, вытрясти всю воду, положить въ салатникъ. въ которомъ сдѣланъ соусъ: 1/4 ложечки чайной сарептской приприготовленной горчицы развести 3-мя ложками хорошаго уксуса, прибавить 1 ложку сахара, 1/2 чайной ложечки соли, размѣшать съ



салатомъ, подлить 2 ложки свѣжаго прованскаго масла, размѣшать и подавать. Салатъ можно приготовить такъ: два желтка свареныхъ въ крутую яицъ растереть съ 3-мя ложками уксуса; прибавить 1 ложку сахара, 1/2 чайной ложечки соли, 1 ложку прованскаго масла. Можно прибавить 1/4 ложечки горчицы. Вмѣсто прованскаго масла, можно положить двѣ полныхъ ложки сметаны.

№ 2. **Салатъ изъ свѣжихъ огурцовъ**. Облупить 12-15 огурцовъ, нарѣзать ломтиками, залить 2-3 ложками уксуса, посолить, прибавить перца, посыпать укропомъ.

№ 3. **Салатъ изъ свеклы**. Свеклу хорошенько вымыть, сварить ее до мягкости въ водѣ съ солью, снять кожу, нарѣзать кружечками; залить уксусомъ съ солью. Хранить въ банкѣ или въ муравленномъ горшкѣ.

№ 4. **Картофельный салатъ**. Нарѣзать тонкими кружками вареный картофель. На глубокую съ верхомъ тарелку картофеля, требуется одна натертая на теркѣ луковица, 1/4 ложечки перца, 4 ложки уксуса и соли. Можно прибавить ложку прованскаго масла.

№ 5. **Маринадъ**. Всевозможныя фрукты и ягоды маринуютъ такимъ образомъ: сложить очищенные фрукты въ стеклянныя банки, каждый сортъ фруктовъ отдѣльно для того, что-бы не передовали другъ другу своего вкуса и запаха, залить ихъ слѣдующей жидкостью: на каждую бутылку воды положить 1/2 бутылки крѣпкаго уксуса, 1 1/2—2 палочки корицы, вскипятить, остудидь залить фрукты. Смородину и барбарисъ класть одиночными вѣточками или

связанными въ пучечки. Арбузныя и дынныя корки облупить и нарѣзать четырехугольнными кусочками. Сохранять въ прохладномъ мѣстѣ, наложивъ на фрукты деревянные или каменные кружечки.

**№ 6. Зимній маринадъ**. Смокву, чернословъ, синій изюмъ, финики залить очень крѣпкимъ уксусомъ съ сахаромъ. Смокву предварительно вымыть въ теплой водѣ.

## VII.

## РЫБЫ.

**№ 1. Вареная рыба подъ соусомъ**. Варить слѣдуетъ всякую не очень мелкую рыбу. Очистивъ и выпотрошивъ рыбу, опустить ее въ кипятокъ, посолить и варить до тѣхъ поръ, пока не начнутъ выпячиваться изъ нея глаза. Тогда рыбу вынуть дурхшлаговой ложкой и, положить на блюдо, залить соусомъ. Воды надо влить столько. чтобы рыба едва покрывалась. Можно подать рыбу съ бѣлымъ соусомъ № 1, съ лимономъ, съ шампиньонами, съ грибами, съ лукомъ, съ каперсами или съ раковымъ соусомъ. Можно также облить рыбу масломъ и яйцами. 5 яицъ сварить въ крутую, изрубить и смѣшать съ 1/2 ф. свѣжаго чухонскаго растопленнаго масла.

Выдать: 3 ф. рыбы, 5 яицъ, 1/2 ф. масла.

**№ 2. Фаршированная щука**. Выскоблить щуку и, не потроша, подрѣзать кожу вокругъ шеи и снять ее, какъ чулокъ. Мясо отдѣлить отъ костей, изрубить, смѣшать съ булкой, намоченной въ водѣ и выжатой, прибавить 2 яйца, перца, зеленой петрушки, протереть сквозь рѣшето, на-



чинить щучью кожу, пришить голову, варить въ кипяткѣ съ солью. Подавать подъ бѣлымъ соусомъ, со всякими приправами, или же посыпавъ 1/2 мускатнаго орѣха. Фаршированную щуку можно жарить и подавать съ салатомъ.

Выдать: 3 ф. щуки, 1 булку, 2 яйца, перцу, зелень петрушки.

**№ 3. Щука по-еврейски**. Очистить щуку, выпотрошить, отдѣлить мясо отъ костей, разрѣзать на части, положить на дно кастрюли ложку масла, потомъ рядъ рыбы, сверхъ нея 1 нашинкованую луковицу, 1/2 ложки муки и щепотку крупно истолченнаго перца и соли; затѣмъ опять рядъ рыбы, луковицу, перца и соли; закрыть кастрюлю очень плотно крышкой или замазать и поставить въ печь не слишкомъ горячую, чтобъ рыба не пригорѣла: держать въ печи не менѣе часа, а можно и болѣе, смотря по жару въ печи. Эту щуку можно готовить и въ горшкѣ.

Выдать: 3 ф. щуки, 2 луковицы, 1 ложку муки, 1 ложку масла.

**№ 4. Зразы изъ щуки или судака.** Щуку или судака фунтовъ въ 5 очистить отъ костей; предварительно осторожно снявъ кожу, надрѣзанную на 6 частей; изрубить съ 2 луковицами, смѣшать съ 1 французской тертой булкой, 1 сырымъ яйцомъ, перцемъ, солью, мускатомъ, протереть, начинить куски кожи, разрѣзавъ напередъ каждую пополамъ, чтобъ вышло 12 порцій, завязать ниткой, повалять въ мукѣ, поджарить въ 2-3 ложкахъ масла; когда подрумянится со всѣхъ сторонъ, положить на блюдо; въ масло, въ которомъ жарилась рыба, подсыпать 1/2 ложки муки; растереть, поджарить, развести водой,

вылить на зразы. Можно прибавить въ сокъ 1 ложку уксуса и соли.

Выдать: щуку въ 5 фунтовъ, 2 луковицы, 1 французскую булку, 1 яйцо, перецъ, 3 ложки масла, $^1/_4$ ф. муки, 1 ложку уксуса.

№ **5. Котлеты изъ рыбы**. Поступить точно такъ же, какъ въ № 4, надѣлать котлетокъ, обвалять въ разболтанномъ яйцѣ и сухаряхъ или въ мукѣ. Жарить въ маслѣ. Подаются съ зеленымъ горошкомъ или съ кислосладкимъ краснымъ соусомъ.

Выдать: рыбы 3 фунта, 1 луковицу, 1 франц. булку, 1 яйцо, перцу, 2 яйца, 3 сухаря, $^1/_4$ ф. масла.

№ **6. Жареная рыба со сметаной.** 3-4 ф. какой угодно рыбы очистить, срѣзать съ костей или просто нарѣзать кусками, или только надрѣзать въ нѣсколькихъ мѣстахъ, посолить, обвалять въ мукѣ, положить на сковороду въ растопленное масло, сверху полить масломъ, поставить въ печь. Когда хорошо зарумянится, снять со сковороды, подлить въ сокъ 1 стаканъ сметаны, дать ей только нагрѣтся, облить рыбу. Можно жарить рыбу и на плитѣ на хорошемъ огнѣ; когда подрумянится одна сторона, перевернуть на другую.

Выдать: Рыбы 4 ф., $^1/_4$ ф. муки, $^1/_4$ ф. масла, 1 стаканъ сметаны.

№ **7. Рыбный пуддингъ**. 3 ф. рыбьяго мяса, очищеннаго отъ костей, изрубить, прибавить 1 тертую луковицу, перца, муската, соли, смѣшать съ одной французской булкой, намоченной въ молокѣ и выжатой, растереть съ 2-3 сырыми яйцами и 1 ложкой чухонскаго масла.



Все это протереть сквозь рѣшето, затѣмъ завязать въ салфетку, намазанную масломъ, не очень туго, варить въ водѣ съ солью часа два и болѣе. Вынуть изъ салфетки на блюдо, осыпать зеленью, подавать съ бѣлымъ соусомъ или раковымъ.

Выдать: рыбы 3 ф., 1 луковицу, перцу, муската, 1 французскую булку, 3 яйца, 1 ложку масла, зелень петрушки.

№ **8. Корюшка жареная**. Вычистить рыбу, обмакнуть ее въ яйцахъ и обвалять въ сухаряхъ или мукѣ, посолить, изжарить ровно со всѣхъ сторонъ. Подавать съ салатомъ.

Выдать: 12 корюшекъ, 1 сухарь и $^1/_8$ ф. масла чухонскаго.

№ **9. Стерлядь съ огурцами**. Стерлядь очистить и, срѣзавъ наружныя твердыя кости, опустить въ воду, вскипяченую пополамъ съ 2 стаканами огуречнаго разсола; часть ухи изъ-подъ стерляди вскипятить съ подболткой изъ муки и нарѣзанными облупленными солеными огурцами, обложить этимъ соусомъ стерлядь. Можно обсыпать сверху стерлядь каперсами, зеленью и обложить кружками лимона.

Выдать: 3 ф. стерляди, 2 стакана огуречнаго разсола, 6 огурцовъ, 1 ложку муки, $^1/_2$ чашки каперсовъ, $^1/_2$ лимона и зелень петрушки и укропа.

№ **10. Лососина**. Сварить 2 ф. лососины съ солью, остудить, нарѣзать ломтиками, положить на блюдо, обсыпать рубленой зеленью петрушки и укропа, облить холоднымъ подливомъ со свѣжими огурцами № 62.

Выдать: 2 фунта лососины, зелень петрушки и укропа и подливъ № 62.

№ 11. **Осетрина**. Кусокъ осетрины, фунта въ три, опустить въ кипятокъ, разбавленный огуречнымъ разсоломъ и сваренный съ кореньями петрушки и моркови, посолить, прибавить лукѣ' лавровато листа и перца, варить такъ, чтобъ рыба стала мягка, но не разварилась; вынуть дурхшлаговой ложкой на блюдо. Подавать съ хрѣномъ и уксусомъ.

Выдать: 3 ф. осетрины, 1 луковицу, 1 лавровый листъ, перцу, 1/2 чашки хрѣна и 2 ложки уксусу, петрушки и морковь.

№ 12. **Лещь фаршированный кашей**. 2 нашинкованныхъ луковицы поджарить въ 3 ложкахъ масла, смѣшать съ крутой гречневой кашей, начинить очищеннаго и вымытаго леща, зашить, посолить, обвалять въ мукѣ, положить на противень. На рыбу положить кусочками 1/4 ф. масла, поставить въ печь; когда подрумянится, влить 1/2 чашки воды, обливать почаще сокомъ, чтобъ лещь румянился, но не подгорѣлъ. Когда будетъ румянъ и хрустящъ, вынуть на блюдо, подлить въ сокъ чашку сметаны, а если сокъ выкипѣлъ чашку воды, вскипятить на плитѣ, залить леща, подавать съ салатомъ.

Выдать: 1 леща, 2 луковицы, 1 стаканъ гречневой каши, 1/4 ф. масла и 2 ложки муки.

№ 14. **Раки**. Круто посоленную воду вскипятить съ 1/2 чашки нарѣзаннаго укропа и 1/8 ф. свѣжаго чухонскаго масла, опустить въ этотъ кипятокъ живыхъ перемытыхъ раковъ. Варить до тѣхъ поръ, пока будутъ совершенно красны; откинуть на рѣшето, уложить на блюдо клещами на краю блюда. Можно варить ихъ и въ одной соленой водѣ.



Выдать: 50 раковъ, 1/8 чухонскаго масла и 1/2 чашки укропа.

№ 14. **Заливное изъ рыбы**. Выпотрошить судака или какую нибудь другую не горькую рыбу, чешуи не счищать, разрѣзать на куски, залить кипяткомъ съ солью такъ, чтобъ рыба едва покрылась, кипятить до тѣхъ поръ пока не выступятъ глаза; вынуть рыбу на блюдо. Въ бульонъ положить обратно голову, кости и кожу, прибавить 10 зеренъ чернаго перца, 3 гвоздички, 1 лавровый листъ, 2-3 ложки уксуса, можно прибавить 1-2 ложки какого нибудь бѣлаго вина, поджоги изъ 1 ложки сахара, вбить 6 яицъ со скорлупами, разболтать ихъ, вскипятить. Когда яйца створожатся, а бульонъ между ними будетъ прозраченъ, вылить его въ салфетку, сложить вдвое и чисто прополосканную, завязать, дать вытечь бульону, не выжимая. Обложить форму ломтиками лимона, положить въ нее рыбу, пересыпавъ каперцами, залить бульономъ, застудить. Передъ подаваніемъ опустить въ кипятокъ на 1-2 секунды, закрыть форму блюдомъ, обтереть ее полотенцемъ, опрокинуть на блюдо, обсыпать зеленью петрушкой. Подавать съ горчицей, уксусомъ, хрѣномъ.

Выдать: 3 ф. рыбы; 6 листиковъ желатина, 10 зеренъ перцу, 3 гвоздики, 1 лавровый листъ, 3 ложки уксусу, 2 ложки вина, 1 ложку сахару и 6 яицъ.

№ 15. **Майонезы**. Приготовить бульонъ, какъ сказано въ № 40 , затѣмъ 3 стакана этого бульона остудить, смѣшать съ 1/2 стаканомъ уксуса, 1 чайной ложкой горчицы и 2 ложками

прованскаго масла сбить все это вѣнчикомъ въ густую пѣну; залить этой пѣной какую угодно рыбу или дичь, или ломтики жареной телятины, убрать вокругъ блюда рубленымъ картофелемъ, свеклой, маринованной цвѣтной капустой, грибками, каперсами, разнымъ маринатомъ кусочками разноцвѣтнаго желе, приготовленнаго изъ того же оставшагося стакана бульона, окрашеннаго въ красную краску свекольнымъ сокомъ или въ зеленую—шпинатовымъ сокомъ, выжатымъ изъ пучка шпината. Потомъ положить какой нибудь рыбы или мяса, смѣшаннаго съ маринатомъ, и залить зеленымъ желе, застудить, опять наложить мяса или рыбы съ маринатомъ, залить опять пѣной, сверхъ нея какимъ нибудь цвѣтнымъ желе и такимъ образомъ выйдетъ полосатое заливное. Или налить въ гладкій соусникъ или стаканъ всѣ означенныя желе и пѣну поочереди полосами, застуживая каждую полосу и потомъ наливая сверхъ нея другую. Кагда все блюдо застынетъ, вывалить его на доску, нарѣзать ломтями и украсить ими рыбу или мясо.

## VIII.

## Мучныя блюда: пельмени, варенники, блины, каши.

**№ 1. Пельмени.** Смѣшать 1 яйцо съ 5-ю ложками воды, посолить и на этомъ замѣсить крутое тѣсто, разрѣзать длинными, тонкими полосками, округлить ихъ въ видѣ кишекъ, и затѣмъ перерѣзать на маленькія кусочки, изъ которыхъ сдѣлать шарики, и шарики раскатать очень тонко.

Говядины 2 ф. изрубить съ 1 ф. почечнаго жира такъ мелко, чтобы не было ни одной



жилки, натереть на теркѣ 2 луковицы, посыпать перцу, соли и 1/2 орѣшка мускату. Налить воды на столько, чтобы масса была не гуще сметаны. Намазать этой массы на кружочекъ, сложить его пополамъ. надѣть на большой палецъ и выгнуть такъ, чтобъ середка поднялась, складывать на рѣшето или сито, вывороченное дномъ кверху и посыпанное мукою. Можно, надѣвъ пирожекъ на палецъ, защипать оба конца вмѣстѣ въ видѣ колечка. Какъ скоро рѣшето будетъ полно, вынести на холодъ и начать накладывать другое. Между тѣмъ въ большой кастрюлѣ должна кипѣть вода съ солью. Воды должно быть не менѣе 1/2 кастрюли. Передъ тѣмъ, какъ подавать пельмени, опустить ихъ въ крутой кипятокъ и какъ скоро поднимутся кверху, вынимать дурхшлаговой ложкой и подавать горячими съ уксусомъ и перцемъ.

Выдать: 4 яйца, 2 ф. говядины, 2 луковицы, 1 ф. почечнаго жира, перецъ, 2 ф, муки, 1/2 мускатнаго орѣха.

**№ 2. Варенники съ творогомъ.** Замѣсить на 3 яйцахъ и 5 ложкахъ воды не очень крутое тѣсто, раскатать тонко, нарѣзать стаканомъ кружки, начинить ихъ творогомъ съ яйцами и сметаной, опустить въ крутой кипятокъ съ солью. Подавать съ масломъ и сметаной. Для варенниковъ нужно 1 1/2 ф. творога, 1 стаканъ сметаны, 2 яйца въ творогъ.

Выдать: 5 яицъ, 3 стакана муки, 1 1/2 ф. творогу, 1 стаканъ сметаны.

**№ 3. Макароны.** Въ соленый кипятокъ опустить 1 ф. макаронъ; когда сварятся до мягкости, откинуть на рѣшето, положить опять въ

кастрюльку, облить $^1/_4$ ф. свѣжаго чухонскаго масла и тотчасъ положить на блюдо. Макароны подаютъ съ тертымъ сыромъ.

Выдать: 1 ф. макаронъ, $^1/_4$ ф. масла, $^1/_4$ ф. сыра.

№ 4. **Запеченныя макароны.** Сварить макароны, какъ сказано въ № 3, переложить въ какую нибудь посуду; смѣшать одинъ стаканъ сметаны съ 2 желтками, 4 ложками тертаго сыра, сложить въ форму, посыпать сверху сухарями, положить маленькими кусочками $^1/_8$ ф. чухонскаго масла, запечь.

Выдать: 1 ф. макаронъ, 1 стаканъ сметаны, $^1/_8$ ф. масла, 2 желтка, 4 ложки тертаго сыра.

№. 5. **Сырники**. 2 ф. свѣжаго творога растереть съ 3 яйцами, солью и 1 чашкой муки, накатать шариковъ, величиною съ яблоко, опустить въ соленый кипятокъ, сварить, вынуть на рѣшето, чтобы стекла вода, положить въ каменную чашку, залить сметаной, а если сметана не густа, прибавить $^1/_8$ ф. чухонскаго, масла, запечь. Подавать съ масломъ или сметаной.

Выдать: 2 ф. творога, 3 яйца, 1 чашку муки, 1 стаканъ сметаны, $^1/_8$ ф. масла.

№ 6. **Гречневая каша**. Насыпать гречневыхъ крупъ въ горшечекъ, чтобъ крупа заняла $^2/_3$ его, залить кипяткомъ, посолить, размѣшать, поставить въ горячую печь. Когда сварится густая каша, опрокинуть горшокъ на плиту, обдать сверху водою, дать постоять; каша должна быть красна и разсыпчата. Можно поджарить эту кашу на сковородкѣ съ $^1/_8$ ф. чухонскаго масла, перцемъ и съ 2 луковицами. Подавать къ щамъ.

Выдать: 3 $^1/_2$ стакана гречневыхъ крупъ.



№ 7. **Крупенникъ**. 6 стакановъ простокваши со сметаной смѣшать съ 2 яйцами, всыпать 2 стакана крупы и прибавить 2 ложки масла. Все хорошенько размѣшать и запечь въ плоской формѣ.

Выдать: 6 стакановъ простокваши. 2 яйца, 2 стакана крупы, 2 ложки масла.

№ 8. **Манная каша**. Вскипятить $^1/_2$ бутылки молока и всыпать потихоньку постоянно мѣшая, 1 чашку крупы.

Выдать: $^1/_2$ бутылки молока, 1 чашку крупъ.

№ 9. **Офенгрицъ**. На 2 бутылкахъ молока заварить 1 стаканъ ячневыхъ крупъ. Остудить, вбить 3 желтка и прибавить 2 ложки сливочнаго масла. Бѣлки поднять и взбить тоже въ кашу. Запечь въ формѣ. Кашу эту подаютъ со сливками, съ сахаромъ и корицей.

Выдать: 2 бутылки молока, 1 стаканъ ячневыхъ крупъ, 3 яйца, 2 ложки масла.

№ 10. **Блинчики**. Растереть до бѣла 1 ложку чухонскаго масла, вбить въ него 4 желтка и посолить, всыпать 1 стаканъ муки и влить 1 стаканъ молока, разболтать, всыпать другой стаканъ муки, разболтать, развести 2 стаканами молока, прибавить 4 взбитыхъ бѣлка, разболтать, налить на сковороду чайную ложечку масла, разогрѣть на плитѣ, налить 2 ложки раствора; когда одна сторона подрумянится, повернуть на другую. Подавать съ сахаромъ или съ вареньемъ.

Выдать: 4 яйца, 2 стакана муки, 1 ложку масла, 3 стакана молока.

№ 11. **Гречневые блины**. На 4 стаканахъ

теплой воды и 2 золотникахъ дрожжей поставить тѣсто изъ 4 стакановъ крупичатой муки; когда поднимется, взбить, посолить, прибавить 4 стакана гречневой муки, обварить 3-4 стаканами кипяченаго молока, дать подняться въ пѣну, осторожно брать ее, не взбалтывая тѣста, печь на маленькихъ сковородкахъ на большомъ огнѣ, на плитѣ или въ печи, наливая на каждую сковородку по маленькой чайной ложечкѣ растопленнаго масла. При нихъ подавать икру, семгу растопленное свѣжее чухонское масло, сметану.

Выдать: 4 стакана крупичатой и 4 стакана гречневой муки, 2 золотника дрожжей, 4 статомана молока, $^1/_2$ ф. масла.

**№ 12. Омлетъ.** Взбитыхъ 6 бѣлковъ смѣшать съ $^1/_2$ чашкой просѣяннаго сахара. Вскипятить 2 бутылки молока; опускать въ него ложкой бѣлки; когда раздуются и станутъ крѣпки, вынимать дурхшлаговой ложкой въ соусникъ. Въ оставшееся молоко положить 6 желтковъ, стертыхъ до-бѣла $^1/_2$ чашкой сахара, мѣшать вѣничкомъ. Когда загустѣютъ, вылить въ соусникъ на бѣлки и застудить. Желтки не доводить до кипѣнія, чтобъ не створожилось.

Выдать: 2 бутылки молока, 1 чашку сахара, 6 яицъ.

## IX.

## ПИРОЖНЫЯ.

**№ 1. Пуддингъ изъ бѣлаго хлѣба.** Намочить въ молокѣ 2 французскихъ булки, выжать, смѣшать съ 7-8 желтками, стертыми съ $^1/_2$ чашкой сахара, прибавить цедру съ 1-го лимона, протереть всю массу черезъ рѣшето, смѣшать съ 7 сбитыми бѣлками, 1 чашку промытаго кишмиша, выложить въ салфетку, прополосканную и намазанную чухонскимъ свѣжимъ масломъ, завязать довольно слабо, концы салфетки привязать къ палкѣ, опустить весь узелъ въ кипящую, посоленную воду, концы палки положить на края кастрюльки. Узелъ долженъ быть весь покрытъ водою, но не касаться дна кастрюли. Варить 1 $^1/_2$ часа. Вынуть на рѣшето и, когда вода стечетъ, осторожно развязать, накрыть пуддингъ блюдомъ, опрокинуть его съ рѣшетомъ, снявъ салфетку, облить сабайономъ № 16 или жидкимъ ягоднымъ киселемъ, или шоколаднымъ соусомъ.



Выдать: 2 фр. булки, 8 яицъ, $^1/_2$ чашки сахара, $^1/_8$ ф. масла, 1 лимонъ для цедры.

**№ 2. Рисовый каравай.** Сварить кашу изъ 1 стакана риса, положить въ нее 2 ложки масла, остудить, вбить 6 яицъ, прибавить 1 чашку промытаго изюма, $^1/_2$ чашки сахара, выложить въ форму или кастрюлю, обложенную на масленной бумагой, запечь, выложить на блюдо. Подавать со сливками или сабайономъ, или съ соусомъ изъ рома, или съ шоколаднымъ.

Выдать: 3 стакана молока, 3 ложки масла, 1 стаканъ риса, 6 яицъ, 1 чашку изюма, $^1/_2$ чашки сахара.

**№ 3. Пуддингъ изъ грецкихъ орѣховъ.** Расколоть 1 ф. грецкихъ орѣховъ, заварить кипяткомъ, снять темную кожицу, истолочь орѣхи въ ступкѣ съ 1 чашкой сахара, растереть съ 6 желтками и $^1/_3$ ф. чухонскаго масла, смѣшать съ 1 стаканомъ тертой булки, намоченой въ 2 стаканахъ молока прибавить 6 сбитыхъ бѣл-

ковъ, сложить въ форму, поставить въ печь на $^3/_4$ часа.

Выдать: 1 ф. грецкихъ орѣховъ, 1 чашку сахара, 6 яицъ, $^1/_3$ ф. масла, 1 стаканъ булки' 2 стакана молока.

**№ 4. Пуддингъ изъ яблокъ.** 1 стаканъ тертыхъ яблокъ, $^1/_2$ стакана яицъ, 1 чашку сахара, $^1/_2$ стакана сливокъ, $^1/_2$ стакана толченыхъ сухарей, $^1/_4$ стакана свѣжаго чухонскаго масла, смѣшать и, положивъ въ кастрюлю, обложенную промасленной бумагой и обсыпанной сухарями, поставить въ печь.

Выдать: 1 стаканъ тертыхъ яблокъ, $^1/_2$ стакана яицъ, 1 чашку сахару. $^1/_2$ стакана сливокъ, $^1/_2$ стакана сухарей, $^1/_4$ стакана масла.

**№ 5. Суфле изъ ржаныхъ сухарей**. Стереть до бѣла съ 6 желтками чашку сахара съ ванилью, натолочь и просѣять $1^1/_2$ стакана ржаныхъ сухарей, насушенныхъ изъ хорошаго просѣяннаго хлѣба; всыпать ихъ въ желтки столько, чтобъ было густо, какъ манная каша, остальными сухарями обсыпать форму, намазанную масломъ, смѣшать массу съ 6 взбитыми въ густую пѣну бѣлками, выложить въ форму, запечь въ печи. Подавать со сливками.

Выдать: 1 вершокъ ванили, 1 чашку сахара, 6 яицъ, $1^1/_2$ стакана ржаныхъ сухарей, ложечку масла.

**№ 6. Картофельное суфле.** Сварить картофель, ошелушить, протереть черезъ сито, пока горячъ; растереть 6 желтковъ съ 1 чашкой сахара, прибавить 20 зеренъ толченаго горькаго миндаля, 1 полную ложку картофельной муки; смѣшать съ такимъ количествомъ протертаго



картофеля, чтобъ вышла густая, какъ рисовая каша, прибавить 6 взбитыхъ бѣлковъ, выложить въ жестяную форму. поставить въ горячую печь на 1 часъ; смотрѣть, чтобъ не пригорѣло.

Выдать: 20 среднихъ картофеля, 1 чашку сахара, 6 яицъ, 20 зеренъ горькаго миндаля, 1 ложку картофельной муки.

**№ 7. Рисъ съ яблоками**. Сварить 1 стаканъ риса, откинуть на грохотку; вымазать форму свѣжимъ чухонскимъ масломъ, положить на дно рядъ риса, сверхъ него рядъ очищенныхъ и нарѣзанныхъ ломтиками кислосладкихъ яблокъ, сверхъ нихъ рядъ сахара, потомъ опять риса, яблокъ и сахара. Сверху покрыть рисомъ и, наложивъ на него маленькими кусочками $^1/_2$ ложки самаго свѣжаго чухонскаго масла, запечь въ печи. Когда яблоки сдѣлаются мягкими и прозрачными, вынуть и подавать со сливками.

Выдать: 1 стаканъ риса, $^1/_8$ ф. масла, 10 яблокъ, 1 чашку сахара.

**№ 8. Шарлотка изъ бѣлаго хлѣба**. 10 яблокъ очистить и изрубить, $1^1/_2$ стакана сухарей, 1 стаканъ сахара, 3 желтка смѣшать съ 3 стаканами цѣльнагс молока. Затѣмъ укладывать въ намазанную масломъ и обсыпанную сухарями форму рядами: яблоки и сухари. Все залить молокомъ и желтками, а сверху положить маленькими кусочками масла $^1/_2$ ложки. Печь около 1 часа. Чтобъ узнать готова ли шарлотка, надо проколоть ножомъ; если молоко не покажется, можно подавать.

Выдать: 10 яблокъ, $1^1/_2$ стакана сухарей, 1 стаканъ сахара, 3 стакана молока, 3 желтка, 1 ложку масла.

№ 9. **Шарлотка изъ чернаго хлѣба.** Вычистить яблоки и, вынувъ сердцевину, разрѣзать на кусочки, натереть 2 стакана черстваго хлѣба, положить въ форму рядъ хлѣба, рядъ яблокъ, рядъ сахара, и т. д., облить сверху 2 стаканами сметаны. Верхній рядъ долженъ быть изъ хлѣба, запечь; подавать его со сливками. Для такой шарлотки достаточно 12 яблокъ средней величины и 1 чашку сахара.

Выдать: 2 стакана чернаго хлѣба, 12 яблокъ, 1 чашку сахара, 2 стакана сметаны.

№ 10. **Рисъ съ подливомъ или съ миндальнымъ молокомъ.** Сварить 1 стаканъ риса такъ, чтобы онъ не разварился, прибавить 1 чашку промытаго кишмиша, выложить въ каменную форму; когда застынетъ, опрокинуть на блюдо, облить подливомъ изъ ягодъ или подавать его отдѣльно. Вмѣсто ягоднаго подлива можно подать миндальное молоко; выжимки же отъ него замѣшать въ рисъ.

Выдать: 1 стаканъ риса, 1 чашку кишмиша.

№ 11. **Пышки заварныя.** 1 чашку растопленнаго масла вскипятить съ 2 чашками воды и солью; всыпать въ кипятокъ 2 стакана муки, ½ чашки сахару, мѣшать въ кастрюлѣ на огнѣ, пока тѣсто не начнетъ приставать къ кастрюлѣ, отставить, остудить, вбить около 8 яицъ большихъ или 10 маленькихъ, по одному и мѣшать до гладкости. Тѣсто должно быть настолько густо, чтобъ оно не расплывалось; брать его ложкой и класть комочками или кольцами на листъ, посыпанный мукой, поставить въ печь. Пышки должны зарумяниться, отстать отъ листа, не опадать и быть пустыми въ серединѣ.



Выдать: 1 чашку масла, 2 стакана муки, 8 яицъ, ½ чашки сахара.

№ 12. **Пышки на дрожжахъ.** На 1 стаканъ молока и 1 золотникъ дрожжей поставить опару изъ 3 или 3 ½ стакановъ муки; влить ⅛ ф. масла, прибавить соли, 3-4 желтка, 1 рюмку сахара и 1 чашку промытой коринки. Когда тѣсто поднимается, брать его круглою намасленною ложкой и опускать въ кастрюлю въ кипящее русское масло. Вынимать дурхшлаговой ложкой, класть на бумагу, потомъ обвалять въ мелкомъ сахарѣ и складывать на блюдо.

Выдать: 1 стаканъ молока, 3 ½ стакана муки, 1 ф. масла, 4 желтка, 1 рюмку сахара, 1 чашку коринки.

№ 13. **Оладьи.** Поставить тѣсто на 3 стакана молока, 1 ½ золотникахъ дрожжей и 4 стакана муки; когда тѣсто хорошо поднимется, выбить его лопаткой, посолить, прибавить 1 ложку масла и 3 яйца или 4 желтка и 4 взбитыхъ бѣлка, дать подняться; брать тѣсто намасленной ложкой, жарить на простой сковородѣ въ русскомъ маслѣ или же на сковородѣ съ ямками.

Выдать: 1 ½ золотника дрожжей, 3 стакана молока, 4 стакана муки, 1 ложку чухонскаго масла, 4 яйца, ¼ ф. русскаго масла.

№ 14. **Драчена.** Растереть 6 желтковъ, 6 ложекъ сахара, 6 ложекъ сметаны, 6 ложекъ муки. Прибавить 6 взбитыхъ бѣлковъ и запечь.

Выдать: 6 яицъ, 6 лож. муки, 6 лож. сахара, 6 лож. сметаны.

№ 15. **Манныя или рисовыя оладьи.** Сварить кашу изъ 1 бутылки молока и 1 стакана крупъ

манныхъ, прибавить немного соли, остудить, вбить 6 яицъ и, если каша жидка, прибавить столько муки, чтобъ можно было брать кашу ложкой и класть комочкомъ на сковороду въ раскаленное масло. Точно также приготовляются оладьи изъ рисовой каши.

Выдать: 1 бутылку молока, 1 стаканъ крупъ, 6 яицъ, 1 ложку муки, 1/8 ф. масла.

№ 16. **Слоеные пирожки съ вареньемъ.** Слоеное тѣсто № 3 раскатать въ 1/2 пальца, нарѣзать стаканомъ кружки и кольца одинаковой величины; на каждый кружокъ положить колечко, примазавъ его яйцомъ, чтобъ пристало, испечь, положить въ середку варенья, засыпать сахаромъ.

Выдать: тѣсто № 3, яйцо, варенье, 1/4 ф. сахара.

№ 17. **Заварное безе.** Смочить водою 1/2 ф. сахара въ кускахъ, сварить такой густой сиропъ, который бы капалъ съ ложки каплями и, остудивъ его немного, замѣшать въ него пѣну 4 бѣлковъ. Когда масса будетъ совершенно гладка и бѣла, брать ее ложкой и класть продолговатыми кучками одинаковой величины на листъ намазанный воскомъ и посыпанный мукою. Поставить въ вольный духъ. Когда пирожное сверху затвердѣетъ, вынуть, сложить попарно. Можно положить между двумя лепешечками понемногу варенья или наструганнаго миндаля. Засушить въ теплой печи, но немного. Въ серединѣ безе должно быть сыро.

Выдать: 1/2 ф. сахара, 4 бѣлка, варенье или 1/2 чашки миндаля, кусокъ воску.

№ 18. **Трубочки.** 3/4 стакана муки смѣшать съ 3/4 стакана сливокъ и прибавить 3 взбитыхъ



бѣлка. Затѣмъ нагрѣть форму, чисто обтереть, намазать воскомъ, налить тѣста, всунуть въ огонь; черезъ нѣсколько секундъ открыть форму; если одна сторона подрумянилась, перевернуть форму на другую сторону; вынувъ изъ формы трубочку, тотчасъ навернуть ее на скалку или на деревяшку, имѣющую видъ фунтика. Наполнить кремомъ или подавать просто съ вареньемъ.

Выдать: 3/4 стакана сливокъ, 3/4 стакана муки и 3 бѣлка, кусокъ воска.

№ 19. **Песочное пирожное.** Растереть добѣла 1/2 ф. масла, 1/2 ф. сахара, стереть съ 4 желтками, прибавить 1/4 ф. толченаго миндаля и замѣсить столько муки, чтобъ вышло не очень густое тѣсто (около 2 стакановъ). Раскатать въ 1/4 пальца толщиною, нарѣзать фигурами, запечь на листѣ.

Выдать: 1/2 ф. масла, 1/4 ф. миндаля, 1/2 ф. сахара, 4 желтка, 2 стакана муки.

№ 20. **Бисквиты.** Растереть 6 желтковъ съ 1/2 ф. сахара, смѣшать съ 6 битыми бѣлками и 1/2 стаканомъ картофельной муки, или 6 ложками крупчатки; печь въ бумажныхъ коробочкахъ. Для запаха надо прибавить или ванили, или цедры.

Выдать: 5 яицъ, 1/2 ф. сахара, 1/2 стакана картофельной муки, 1/2 вершка ванили или цедры съ 1 лимона.

№ 21. **Миндальныя стружки.** Истолочь очень мелко 3/8 ф. сладкаго съ 6 зернами горькаго миндаля, смѣшать съ 1/8 ф. сахара и 6 взбитыми бѣлками, намазать тонко на желѣзный листъ, натертый воскомъ, испечь въ вольномъ

духу. Вынувъ, разрѣзать острымъ ножемъ, пока горячи, на четыреугольные кусочки и тотчасъ навернуть каждый на палку, неровной стороной кверху, чтобы вышла трубочка

Выдать: $^3/_8$ ф. сладкаго и 6 зеренъ горькаго миндаля, 6 бѣлковъ, $^1/_2$ ф. сахара.

№ 22. **Пирожное въ формочкахъ.** $^1/_2$ ф. масла, растереть до бѣла, смѣшать съ 2 яйцами, $^1/_4$ ф. сахара, $^3/_4$ ф. муки, растереть, раскатать, обложить внутри маленькія жестяныя формочки, чтобъ вышелъ родъ корзиночекъ, спечь, вынуть изъ формочекъ, наложить въ нихъ варенья или стереть до-бѣла 1 стаканъ варенья съ 1 бѣлкомъ и наложить его въ коробочки.

Выдать: $^1/_2$ ф. масла, 2 яйца, $^1/_4$ ф. сахара, $^3/_4$ ф. муки, 1 стаканъ варенья, 1 бѣлокъ.

№ 23. **Яблоки въ тѣстѣ.** 12 яблокъ очистить отъ кожи, вынуть жестяною трубочкой сердцевину, всыпать внутрь сахара, положить яблоко на раскатанный тонкій листъ слоенаго или тертаго тѣста такой величины, чтобъ только завернуть яблоко. Запечь на листѣ.

Выдать: 12 яблокъ, $^1/_2$ ф. сахара, тѣсто № 3.

№ 24. **Миндальныя кольца.** Нашинковать $^1/_2$ ф. очищеннаго миндаля, смѣшать съ $^1/_2$ ф. сахара и 2 бѣлками, натереть желѣзный листъ воскомъ, класть на него черезъ жестяной кружокъ по ложкѣ миндальной массы, въ серединѣ сдѣлать ямку пальцемъ такъ, чтобъ вышло колечко, снять форму и продолжать дѣлать слѣдущее колечко. Можно растереть бѣлки добѣла съ сахаромъ и лимоннымъ сокомъ или сбить ихъ въ пѣну. Миндаль можно поджарить



съ сахаромъ на сковородѣ до-красна и потомъ смѣшать съ бѣлками.

Выдать: $^1/_2$ ф. миндаля, $^1/_2$ ф. сахара, 2 бѣлка.

№ 25. **Яблочное безе.** Испечь столько яблокъ, чтобы вышло протертыхъ 2 чашки, смѣшать ихъ съ 2 чашками просѣяннаго сахара и 1 бѣлкомъ, остудить на льду и мѣшать въ посудѣ, обложенной льдомъ, до тѣхъ поръ, пока масса не будетъ такъ густа, что ложка будетъ стоять въ ней. Надѣлать бумажныхъ коробочекъ, наложить въ нихъ яблочную массу наравнѣ съ краями, высушить въ вольномъ духу. Когда пирожное будетъ твердо, вынуть изъ коробочекъ, сложить на блюдо и опять поставить въ теплую печь, гдѣ и оставить его до отпуска. Иначе оно отсырѣетъ и отмякнетъ.

Выдать: 2 чашки протертыхъ яблокъ, 2 чашки сахара, 1 бѣлокъ.

№ 26. **Желе.** На пять стакановъ жидкости для желе кладется 10 листовъ желатина и $1^1/_2$ стакана сахара. Желатинъ обливается кипяткомъ и подогрѣвается до тѣхъ поръ, пока не разойдется, но не кипятится, потомъ выливается на посуду и заливается теплой жидкостью. Процѣживать, если нужно, надо черезъ волосяное частое сито. Для желе изъ ягоднаго морса или изъ краснаго вина надо взять красный желатинъ. Можно сдѣлать желе изъ 1 стакана варенья, разведеннаго 4 стаканами воды и процѣженнаго сквозь волосяное сито, въ морсъ изъ красной смородины можно прибавить для аромата 1 рюмку вина. Кромѣ ягоднаго и виннаго, можно приготовить такимъ же образомъ, какъ сказано:

а) Желе изъ лимона. Выжать 2 лимона, развести водою до 5 стакановъ, положить цедру, $1^1/_2$ стакана сахара, 10 листковъ желатина.

б) Желе апельсинное. Выжать сокъ изъ 3 апельсиновъ и 1 лимона, развести водою такъ, чтобъ вышло 5 стакановъ жидкости, слить безъ косточекъ въ тазикъ, смѣшать съ цедрой однаго апельсина и сахаромъ, вскипятить, снять пѣну, положить 10 листиковъ желатина, процѣдить черезъ теплое волосяное сито въ форму.

в) Желе изъ яблокъ. Сварить вымытую скорлупу съ 10 кислыхъ яблокъ, процѣдить, дать отстояться, слить осторожно, сварить съ сахаромъ, 2 гвоздичками и кусочкомъ корицы; развести желатиномъ.

г) Желе съ фруктами. Нарѣзать кусочками яблокъ, грушъ, налить въ форму какого нибудь виннаго желе; когда немного застынетъ, опустить фрукты, вишни, сливы, виноградъ и проч., всего понемногу и рѣдко; опять залить и немного остудить, снова разложить по желе фрукты и залить. Вмѣсто свѣжихъ ягодъ, положить ягоды изъ варенья.

д) Желе изъ вина. Вскипятить въ мѣдномъ тазикѣ 4 стакана воды съ $1^1/_2$ стаканами сахара. Распустить желатинъ въ $^1/_2$ стаканѣ кипятка, соединить съ сиропомъ, влить 1 стаканъ какого-нибудь вина; если оно не довольно ароматно, прибавить горошинку ванили. Застудить.

е) Желе изъ ягоднаго морса. 1 стаканъ морса, выжатаго изъ сырыхъ ягодъ или вывареннаго, развести 4 стаканами воды, вскипятить съ $1—1^1/_2$ стаканами сахара, снять пѣну, процѣдить сквозь волосяное сито, смѣшать съ распущеннымъ клеемъ и застудить. Форму передъ отпускомъ на столъ осторожно, чтобъ не зачерпнуть, опускаютъ въ кипятокъ на 2—3 секунды и затѣмъ вытираютъ и опрокидываютъ, наложивъ на нее блюдо.

**№ 27. Мусъ.** Жидкость для муса приготовляется точно такъ же, какъ для желе, надо остудить на столько, чтобъ не было тепло, сбить въ пѣну, какъ кремъ, метелкой, вылить въ форму. Требуется на мусъ 3 стакана жидкости, 6 листковъ желатина, 1 чашка сахара. Мусъ можно дѣлать такъ же разнообразно, какъ и желе, и кромѣ того его дѣлаютъ изъ хлѣбной воды и лимона. Заварить водой верхнія неподгорѣлыя корки ржанаго хлѣба дать устояться до прозрачности, слить въ тазъ, вскипятить съ сокомъ 1 лимона, цедрой и сахаромъ, опустить желатинъ и т. д.

Выдать: 3 стакана жидкости, 6 листковъ желатина, 1 чашку сахара.

**№ 28. Кремъ.** Остудить 2 стакана густыхъ сливокъ, взбить на льду или снѣгу метелкой, 5 листочковъ желатина распустить на плитѣ въ $^1/_2$ стаканѣ кипятка. Когда распустится и немного остынетъ, замѣшать въ него взбитыя сливки, но не вливать желатинъ въ сливки, чтобъ онъ не застылъ кусочками, а влить сливки въ желатинъ, смѣшать съ 1 стаканомъ сахара.

Въ кремъ можно положить: а) $^1/_2$ толченой ванили или б) палочку корицы, в) $^1/_8$ ф. тертаго шоколада, г) цедры съ 1 лимона, д) цедры съ 1 апельсина, е) 15 зеренъ толченаго горькаго миндаля, ж) подожженный сахаръ и кусочекъ

корицы, з) померанцевой воды, і) $^1/_2$ стакана разваренная риса смѣшаннаго съ $^1/_2$ стаканомъ толченаго миндаля или грецкихъ орѣховъ, или фисташекъ.

Выдать: 2 стакана сливокъ, 6 листочковъ желатина, 1 стаканъ сахара.

**№ 29. Кремъ заварной.** 1 стаканъ сливокъ, вскипятить одинъ разъ и отставить отъ огня, положить въ нихъ 4 желтка, разбавленныхъ 2 ложками сливокъ и стертыхъ до-бѣла съ 1 чашкой сѣяннаго сахара, бить вѣничкомъ на плитѣ, пока желтки не погустѣютъ, но не дать имъ кипѣть. Когда загустѣютъ, снять съ плиты и побить еще, чтобы остыли; тогда соединить съ $1^1/_2$ стаканами сбитыхъ сливокъ и 5 листиками желатина, распущеннаго въ $^1/_2$ стаканѣ сливокъ. Положить какихъ угодно духовъ или $^1/_2$ чашки рома.

Выдать: 3 стакана сливокъ, 4 желтка, 1 чашку сахара, 5 листиковъ желатина, $^1/_2$ чашки рома.

**№ 30. Кремъ изъ сабайона.** Приготовить сабайонъ № 16 изъ 5 желтковъ, $^1/_2$ ф. просѣяннаго сахара и $^1/_2$ стакана вина, смѣшаннаго съ 1 стаканомъ воды или $1^3/_4$ стакана воды, смѣшанной съ $^1/_4$ стакана рома. Распустить 5 листиковъ желатина въ $^1/_2$ стаканѣ воды, влить въ него сабайонъ, остудить, взбить метелкой на льду.

**№ 31. Пломбиръ.** Приготовляется точно такъ, какъ заварной сливочный или шоколадный кремъ, съ тою разницей, что въ него не кладется клея; желтки же, согрѣтые со сливками, сперва замораживаются до полуготовности, а



потомъ уже соединяются съ битыми сливками и застуживаются въ формѣ на льду съ солью.

Можно класть въ пломбиръ: а) 1 стаканъ цуката, б) ваниль 1 вершокъ, в) $^1/_2$ стакана рома, г) 1 стаканъ вина, д) цедру съ 1 лимона и $^1/_2$ стакана вина, е) $^1/_4$ ф. толченаго миндаля и 10 зеренъ горькаго, ж) $^1/_2$ ф. шоколада, з) 1 стаканъ свареннаго кофе, і) 1 стаканъ крѣпкаго цвѣточнаго чая, и) 1 стаканъ пюре изъ печеныхъ яблокъ.

**№ 32. Зефиръ сливочный съ ягодами.** Хорошую землянику или клубнику протереть, чтобы было протертой массы 2 стакана. Прибавить въ нее 1 стаканъ сахара и 3 бѣлка, и бить метелкой на льду, пока не погустѣетъ. Между тѣмъ сбить въ кремъ $1^1/_2$ стакана сливокъ, смѣшать съ ягодной массой и убрать вареньемъ или ягодами.

Выдать: 5-6 стакановъ ягодъ, $^1/_2$ бутылки сливокъ, $^1/_2$ ф. сахару, 3 бѣлка.

**№ 33. Зефиръ яблочный.** 1 стаканъ пюре изъ протертыхъ яблокъ смѣшать съ 1 стаканомъ просѣяннаго сахара и 1 бѣлкомъ, сбивать на льду до тѣхъ поръ, пока не сгустѣетъ и не побѣлѣетъ; смѣшать съ 2 стаканами битыхъ сливокъ. Можно немного подморозить.

Выдать: 1 стаканъ протертыхъ яблокъ, 1 стаканъ сахара, 1 бѣлокъ, 2 стакана сливокъ.

**№ 34. Зефиръ изъ варенья.** Одну чашку варенья малины или земляники или клубники, растереть съ 1 бѣлкомъ до-бѣла. Подавать къ бисквитамъ или какому-нибудь другому пирожному.

Выдать: 1 чашку варенья и 1 бѣлокъ.

**№ 35. Бланманже.** Вскипятить 5 стакановъ цѣльнаго молока, снять, съ огня, немного остудить, опустить въ него 10 листиковъ желатина, распущеннаго въ $^1/_2$ чашкѣ воды, 1 чашку сахара и 15 зеренъ толченаго горькаго миндаля, процѣдить сквозь сито, застудить въ мокрой формѣ. Когда молоко остынетъ, разболтать его ложкою, чтобъ сливки не отстоялись, застудить окончательно. Мѣшать до тѣхъ поръ, пока совсѣмъ не начнетъ застывать.

Бланманже можно приготовить: а) съ 1 вершкомъ ванили или б) съ 1 ложкой подожженнаго сахара и кускомъ корицы, в) съ $^1/_2$ ф. шоколада, вскипятить его въ молокѣ, г) изъ 1 стакана варенаго кофе и 4 стакановъ молока, е) изъ сливокъ съ какими-нибудь духами.

Выдать: 5 стакановъ молока, 10 лист. желатина, чашку сахара, 15 зеренъ горькаго миндаля.

**№ 36. Компоты.** Очистить отъ кожи и сердцевины 12-15 кислосладкихъ яблокъ, разрѣзать ихъ пополамъ, воткнуть въ каждую половинку по гвоздичкѣ, положить въ холодную воду, чтобъ не потемнѣли. Сварить въ тазикѣ сиропъ изъ 1 $^1/_2$—2 стакановъ воды съ 1 стаканомъ сахара, опустить въ него рядъ яблокъ, вскипятить. Когда яблоки станутъ мягки, вынуть и опустить другія. Если сиропъ выкипитъ, прибавить воды и сахара, положить яблоки на блюдо, облить сиропомъ. Такимъ образомъ можно приготовить компотъ изъ всякихъ фруктовъ: изъ грушъ, бергамотовъ, сливъ, вишень, апельсиновъ, абрикосовъ, дыни и изъ разныхъ ягодъ. Сливы надо сперва обдать кипяткомъ и снять кожу.



Выдать: 12-15 яблокъ, гвоздики, 1 стаканъ сахара.

**№ 37. Кисель.** 2 стакана клюквеннаго или какого-нибудь другого ягоднаго морса развести горячей водой такъ. чтобъ вышло 16 чашекъ жидкости, вылить въ мѣдный тазикъ, положить 2 чашки сахара, вскипятить, развести 2 чашки этого-же остуженнаго морса, 2 чашки картофельной муки, вылить ихъ въ кипящій морсъ, не переставая мѣшать, чтобъ не сдѣлалось комкомъ. Когда же на киселѣ покажется первый пузырекъ, снять и остудить въ мокрой формѣ или подавать горячимъ.

Выдать: 2 стакана морса, 2 чашки сахара, 2 чашки картофельной муки.

**№ 38. Молочный кисель.** Вскипятить 7 чашекъ молока, прибавить $^1/_2$ чашки сахара и цедры съ $^1/_2$ лимона. развести 1 чашкой холоднаго молока, 1 чашку картофельной муки, вылить. мѣшая въ кипящее молоко, размѣшать, чтобъ не было комковъ; при первомъ кипѣніи снять съ огня, вылить въ мокрую форму, застудить, подавать съ сахаромъ и сливками. Въ молочный кисель можно прибавить:

а) 20 зеренъ горькаго миндаля, обвареннаго, очищеннаго, столченнаго съ 1 кускомъ сахара, разведеннаго 1 чашкой молока и процѣженнаго. Этимъ молокомъ развести картофельную муку.

б) 1 вершокъ ванили, вскипятить его въ молокѣ, в) $^1/_8$-$^1/_4$ ф, шоколада, вскипятить съ молокомъ.

Выдать: 8 чашекъ молока, 1 чашку картофельной муки, сахаръ.

**№ 39. Варенецъ**. Крынку цѣльнаго молока поставить въ печь; когда сверху образуется румяная пѣнка, замѣшать ее и опять дать образоваться другой. Когда пѣнокъ наберется около 5-6, вынуть молоко и остудить до теплоты парнаго молока; замѣшать въ него 1 ложку свѣжей сметаны и 1 желтокъ и поставить въ теплое мѣсто, чтобъ сѣлась. Остудить на холодѣ. Подавать съ сахаромъ и корицей. Можно въ сметану положить ½ стакана сахара.

Выдать: крынку молока, 1 стаканъ сметаны, желтокъ 1 и ½ стакана сахара.

**№ 40. Мороженое сливочное**. Для приготовленія мороженаго нужно имѣть мороженую форму. Для домашняго обихода всего лучше пріобрѣсти автоматическую мороженую форму. Для сливочнаго мороженаго надо налить въ кастрюлю 3½ стакана не очень густыхъ сливокъ, опустить въ нихъ 1 вершокъ ванили, истолченной съ кускомъ сахара и просѣянной, разогрѣть на плитѣ до горяча, но не дать кипѣть; стереть до-бѣла 5 желтковъ съ ½ ф. просѣяннаго сахара, опустить въ сливки и мѣшать на огнѣ вѣничкомъ до тѣхъ поръ, пока не погустѣетъ, но не дать закипѣть; потомъ остудить и вылить въ форму. Въ мороженое кладутъ слѣдующіе духи: а) ванили ½ вершка, б) цедры съ 1 лимона, в) 2 ложки поджоги изъ 2 ложекъ сахара и ½ чайной ложечки просѣянной корицы, г) ½ рюмки мараскина, д) 3 ложки воды померанцевыхъ цвѣтовъ, е) 20 зеренъ толченаго горькаго миндаля.

Выдать: 3½ стакана сливокъ, 5 желтковъ, ½ ф. сахара, 1 вершокъ ванили.



**№ 41. Шоколадное мороженое**. Сварить шоколадъ изъ ⅛ ф шоколада и 1 стакана сливокъ, развести 2½ стакана сливокъ, нагрѣть до густоты съ 5 желтками, стертыми съ ½ ф. сахара, остудить и заморозить.

Выдать: ⅛ ф. шоколада, 3½ стакана сливокъ, 5 желтковъ, ½ ф. сахара.

**№ 42. Кофейное мороженое**. Выдать: 1 стаканъ крѣпкаго варенаго кофе, 2½ стакана сливокъ, ¾ ф. сахара и 5 желтковъ.

**№ 43. Чайное мороженое**. Выдать: 1 стаканъ крѣпкаго цвѣточнаго чая, 2½ стакана сливокъ, ½—¾ ф. сахара, 5 желтковъ.

**№ 44. Сливочное мороженое изъ грецкихъ или каленыхъ орѣховъ, или изъ фисташекъ, или изъ миндаля**. Очистить ¾ ф. грецкихъ орѣховъ, обварить кипяткомъ и снять тонкую кожицу, истолочь какъ можно мелче съ 2 кусками сахара, развести 3 стакана не густыхъ горячихъ сливокъ; процѣдить черезъ тряпочку, выжать, вылить въ ту же кастрюлю, въ которой варились сливки, нагрѣть, опустить 4 желтка, стертыхъ до-бѣла съ 1 стаканомъ сахара, нагрѣть до сгустѣнія и т. д. Такимъ образомъ приговляется мороженое изъ каленыхъ орѣховъ, изъ фисташекъ и изъ миндаля.

Выдать: ¾ ф. орѣховъ, 3 стакана сливокъ, 4 желтка, 1 стаканъ сахара.

**№ 45. Фруктовое мороженое**. Развести 1 стаканъ ягоднаго морса или 1 стаканъ протертыхъ сырыхъ ягодъ, или 1 стаканъ пюре изъ яблокъ, грушъ или дыни, съ 2 стаканами воды и 1 ф. просѣяннаго сахара, заморозить.

Выдать: 1 стаканъ морса и 1 ф. сахара.

**№ 46. Мороженое лимонное или апельсинное.** Выжать сокъ изъ 2 $^1/_2$ лимоновъ или 4 апельсиновъ, влить столько воды, чтобъ вышло 3 $^1/_2$ стакана жидкости, прибавить $^3/_4$ ф. сахара и цедру съ 1 $^1/_2$ лимона или 1 $^1/_2$ апельсиновъ, сварить, остудить, заморозить.

Выдать: 3 $^1/_2$ стакана жидкости, $^3/_4$ ф. сахара, цедру съ 1 $^1/_2$ апельсиновъ или лимоновъ.

**№ 47. Мороженое съ ромомъ или мараскиномъ.** Сварить сиропъ изъ 3 стакановъ воды, 1 ф. сахара и цедры съ 1 лимона, остудить, влить 1 рюмку рома или мараскина и сокъ изъ 2 лимоновъ.

Выдать: 1 ф. сахара, 1 рюмку рома, 2 лимона.

**№ 48. Пуншъ-гласе.** Въ готовое лимонное мороженое прибавить 3 взбитыхъ бѣлка и бить лопаточкой, пока масса не увеличится почти вдвое противъ мороженаго. Передъ отпускомъ замѣшать въ форму 2 столовыхъ ложки рома или мараскина, или $^1/_2$ стакана шампанскаго, наполнить бокалы. Вмѣсто лимона можно взять сокъ какихъ-нибудь ягодъ.

Выдать: мороженое № 46, 3 бѣлка, 2 ложки рома.

## ПОСТНЫЙ СТОЛЪ.

I

## СУПЫ.

**№ 1. Солянка изъ разной рыбы.** См. «Отдѣлъ скоромнаго стола».

**№ 2. Уха.** См. «Отдѣлъ скоромнаго стола».

**№ 3. Солянка изъ капусты съ рыбой.** 2 ф. кислой капусты хорошенько отжать, искрошить въ нее 1-2 луковицы, поджарить въ кастрюлькѣ въ 3 ложкахъ подсолнечнаго масла, заправить 2 ложками муки, развести 12 стаканами кипятка, прокипятить нѣсколько разъ съ перцемъ и 1 лавромъ листомъ, поджарить въ 2-3 ложкахъ подсолнечнаго масла десятка три корюшки, обвалянной въ мукѣ, или какую угодно рыбу, опустить въ солянку передъ подаваніемъ, какъ только закипитъ, снять съ огня и подавать.

Выдать: 2 ф. кислой капусты, 2 луковицы, 6 ложекъ подсолнечнаго масла, 1 лавровый листъ и 2 ф. рыбы.

**№ 4. Щи.** Два фунта кислой капусты хорошенько отжать, сварить съ 12 стаканами воды, 2 луковицами и щепоткой соли, опустить въ нее 2 ф. осетрины свѣжей или 1 ф. соленой, или головизны, или $^1/_2$ ф. сухихъ снѣтковъ; прибавить перца и заправить 2 ложками муки. Вмѣсто рыбы, можно положить во щи 1 стаканъ боровиковъ, предварительно вымытыхъ въ кипяткѣ и нарѣзанныхъ тоненькими кусочками. Заправить грибныя щи надо 2 ложками муки, стертой съ 1 ложкой подсолнечнаго масла.

Выдать: 2 ф. кислой капусты, 2 луковицы, 2 ф. рыбы, 2 ложки муки или вмѣсто рыбы 1 стаканъ грибовъ, 1 ложку подсолнечнаго масла, перцу.

**№ 5. Борщъ.** Нарѣзать тонкими кусочками полную тарелку свеклы, положить въ кастрюлю, посолить, залить 1 бутылкой кваса и водой, положить 2 большихъ луковицы, варить до совершенной мягкости часа четыре, сдѣлать подболтку изъ 2 полныхъ ложекъ муки и 1 ложки подсолнечнаго или горчичнаго масла, при-

бавить 15 зеренъ чернаго перца. Хорошо варить этотъ борщъ въ горшкѣ въ печи.

Выдать: 6 свеколъ, 1 бутылку кваса, 2 луковицы, 2 ложки муки. 1 ложку подсолнечнаго масла и 15 зеренъ перцу.

**№ 6. Супъ съ крупою и грибами или снѣтками**. 1 морковь, 1 петрушку, 1 сельдерей, 1 луковицу нарѣзать кусочками, налить водою, посолить, кипятить въ кастрюлькѣ, прибавить 1/2 стакана отвареныхъ сухихъ боровиковъ; мелко нарѣзанныхъ, 1/2 чайной чашки перловой или рисовой крупы и 10 картофелинъ. Заправить 1 ложкой подсолнечнаго масла. Вмѣсто боровиковъ можно положить снѣтковъ.

Выдать: 1 морковь, 1 петрушку, 1 сельдерей, 1 луковицу. 1/2 стакана сухихъ грибовъ, 1/2 чайной чашки перловой или рисовой крупы, 10 картофелинъ и 1 ложку подсолнечнаго масла или 1/2 ф. снѣтковъ.

**№ 7. Супъ изъ протертаго картофеля**. Картофель, разварить въ водѣ, протереть сквозь дурхшлагъ, залить водою, вскипятить, сдѣлать подболтку изъ 1 ложки муки, 1 ложки подсолнечнаго или горчичнаго масла. Начистить 5 луковицъ, нарѣзать мелко, подрумянить до-красна на сковородѣ 1-2 ложкахъ масла, подавать къ супу на особой тарелкѣ. Въ этотъ же супъ можно положить немного боровиковъ, сваренныхъ и изрѣзанныхъ. Нарѣзать маленькими кусочками бѣлый хлѣбъ, засушить его въ печкѣ и подавать къ супу.

Выдать: 2 тарелки картофеля, 5 луковицъ, 1 французскую булку, 1 ложку муки и 3 ложки подсолнечнаго масла.



**№ 8. Лѣнивыя щи**. Кочанъ капусты, разрѣзанный на нѣсколько частей, сварить съ однимъ корнемъ моркови, 1 петрушкой, 1 сельдереемъ, 1 большой луковицей, 5 картофелинами. Когда овощи уварятся, сдѣлать подболтку изъ 2 ложекъ муки и 1 ложки горчичнаго масла или подсолнечнаго. Можно прибавить отвара бѣлыхъ грибовъ.

Выдать: 1 кочанъ капусты, 1 морковь, 1 петрушку, 1 сельдерей, 1 луковицу, 5 картофелинъ. 2 ложки муки и 1 ложку горчичнаго масла.

**№ 9. Гороховый супъ.** Разварить 1 ф. гороха, протереть сквозь рѣшето, подболтать 1 ложку муки, посолить. Подавать къ этому супу мелко нарѣзанные гренки изъ бѣлаго хлѣба и лукъ, до красна поджаренный, какъ для картофельнаго пюре.

Выдать: 1 ф. гороху, 1 ложку муки, 1 булку, 3 луковицы и 1 ложку подсолнечнаго масла.

**№ 10. Лапша**. Замѣсить густое тѣсто на 1 ложкѣ подсолнечнаго масла и 1 ложкѣ воды съ солью, раскатать тонко, какъ листъ бумаги, подсушить надъ плитой, изрѣзать въ лапшу, опустить въ кипятокъ; когда лапша поднимется, процѣдить ее сквозь дурхшлагъ, сполоснуть холодною водою, опустить въ кипящій грибной отваръ, свареный изъ 6 боровиковъ, 1 луковицы, 1 петрушки, 1 моркови, 1 сельдерея и 15 зеренъ перца. Вмѣсто лапши можно употребить 1/2 ф. вермишели или макаронъ.

Выдать: 1/2 ф. муки, 1 ложку прованскаго масла, 6 сухихъ грибовъ, 1 луковицу, 1 петрушку, 1 морковь, 1 сельдерей и 15 зеренъ перца.

**№ 11. Ушки**. Тѣсто для ушковъ такое же,

какъ и для лапши № 10, нарѣзать кружечковъ, начинить ихъ отваренными и мелко изрубленными грибами съ лукомъ, поджаренаго въ 1-2 ложкахъ подсолнечнаго масла, опустить въ посоленый кипятокъ; въ которомъ варились коренья и лукъ; когда ушки поднимутся кверху, подавать. Эти же ушки варятся и въ постныхъ щахъ. Требуется рубленыхъ грибовъ 1 тарелка.

Выдать: 1 $^1/_2$ ф. муки, 4 ложки подсолнечнаго масла, 1 тарелку сухихъ грибовъ, 1 морковь, 1 петрушку, 1 сельдерей и 1 луковицу.

№ 12. **Супъ изъ свѣжихъ грибовъ**. Нарубить 2 тарелки боровиковъ, или березовиковъ, или сыроѣжекъ, сварить ихъ въ кипяткѣ съ солью и 2 луковицами, заправить 2 ложками муки, стертой съ 1 ложкой подсолнечнаго или горчичнаго масла и разведенной холодной водой. Хорошенько проварить, посыпать укропомъ.

Выдать: 2 тарелки грибовъ, 2 луковицы, 2 ложки муки и 1 ложку горчичнаго масла.

№ 13. **Борщъ изъ печеной свеклы**. Напечь сладкой свеклы, изрѣзать тоненькими, длинными кусочками, положить въ кастрюльку; туда же положить мелко нарѣзанную морковку, петрушку, сельдерей и поджаренныя въ 2 ложкахъ масла 2 луковицы, влить еще 1 ложку подсолнечнаго масла, $^1/_2$ чашки воды и дать поджариться; всыпать 2 ложки муки, развести съ 2 стаканами кваса, залить кипяткомъ съ прибавкой 1 стакана грибного отвара, поварить. Въ этотъ же борщъ можно прибавить 2 шотландскихъ селедки, мелко изрубленныхъ.

Выдать: 5 свеколъ, 1 морковь, 1 петрушку, 1 сельдерей, 2 луковицы, 2 ложки муки, 2 стакана квасу, 1 стаканъ грибного отвара, 3 ложки подсолнечнаго масла и 2 шотландскихъ селедки.

№ 14. **Овсяный супъ**. 2 стакана овсяныхъ крупъ хорошенько разварить, процѣдить и протереть сквозь сито, посолить, прокипятить съ прибавкой воды. Подавать съ гренками и черносливомъ, разваренным въ сахарномъ сиропѣ или патокѣ.

Выдать: 2 стакана овсяныхъ крупъ, $^1/_2$ ф. чернослива, $^1/_2$ чашки сахара и 1 булку.

№ 15. **Овсяный супъ съ яблоками**. Сварить 2 рѣпы, 1 морковь и коренья, опустить въ этотъ отваръ 1 стаканъ овсяныхъ крупъ, сварить, прибавить 6 свѣжихъ яблокъ, очищенныхъ отъ кожи и сердцевины и разрѣзанныхъ на четверо, или вмѣсто свѣжихъ яблокъ положить 12 сушеныхъ.

Выдать: 2 рѣпы, 1 морковь, 1 петрушку, 1 сельдерей, 1 стаканъ овсяныхъ крупъ, 6 свѣжихъ или 12 сушеныхъ яблокъ.

№ 16. **Ягодный супъ**. 2-3 стакана какихъ-нибудь сушеныхъ фруктовъ или ягодъ, яблокъ вишенъ, черники, чернослива и проч., сварить въ водѣ. Когда ягоды разварятся, прибавить 1 чашку сахара, развести холодной водой $^1/_2$ чашки картофельной муки, влить, мѣшая, въ кипящій супъ. Этотъ же супъ можно подавать холоднымъ.

Выдать: 3 стакана ягодъ или сушеныхъ фруктовъ, 1 чашку сахара и $^1/_2$ чашки картофельной муки.

№ 17. **Супъ изъ рыбныхъ фрикаделекъ.** Съ 2 ф. рыбы срѣзать мясо, мелко изрубить съ

1-2 луковицами, протереть, посолить, прибавить мускату и перцу, скатать шарики, обвалять въ мукѣ. Сварить кости и головы въ водѣ съ кореньями и солью, процѣдить, вскипятить, опустить шарики, дать вскипѣть; посыпать зелени петрушки и укропа.

Выдать: 2 ф. рыбы, 2 луковицы, 2 ложки муки, мускатъ, перцу, петрушку, укропа и морковь.

№ **18**. **Ботвинья**. Смотри «Отдѣлъ скоромнаго стола».

№ **19**. **Разсольникъ**. 2 ф. судака или другой какой-нибудь рыбы очистить отъ кожи, сдѣлать фрикадельки, какъ сказано въ № 17. Скатать фаршъ длинными колобками, сварить и вынуть дурхшлаговой ложкой. Кости и головы положить съ петрушкой и морковью въ ту же воду, гдѣ варились колобки, и сварить уху съ 1 луковицей, процѣдить, сдѣлать подболтку изъ ложки муки и ложки масла. Передъ обѣдомъ очистить 5 огурцовъ, разрѣзать кружочками, опустить въ уху, дать вскипѣть одинъ разъ. Колобки нарѣзать кружками, положить въ миску и вылить на нихъ уху. Посыпать зелени петрушки.

Выдать: 2 ф. рыбы, 5 огурцовъ, 1 ложку муки, 1 ложку масла, 1 луковицу, 1 морковь, 1 петрушку

## II.

## ПИРОГИ и БЛИНЫ.

№ **1**. **Сдобное тѣсто**. Въ опару, сдѣланную изъ 1 стакана воды, 1 золотника дрожжей и $1^1/_2$ стакана муки, замѣсить, когда поднимется, еще $1^1/_2$ стакана муки и 3 ложки подсолнечнаго масла и поступать, какъ со всякимъ другимъ тѣстомъ.



Выдатъ: 3 стакана муки, 1 золотникъ дрожжей и 3 ложки подсолнечнаго масла.

№ **2**. **Кулебяка.** Приготовляется, какъ и скоромная, но вмѣсто скоромнаго масла въ начинку вливается 3 ложки какого-нибудь постнаго масла. Тѣсто см. „отдѣлъ скоромнаго стола“.

№ **3**. **Пирогъ съ рыбнымъ фаршемъ.** Тѣсто № 1. Срѣзать съ костей 2 ф. рыбнаго мяса, изрубить мелко съ 2 луковицами, поджарить на сковородѣ въ 2-3 ложкахъ подсолнечнаго масла, опять изрубить, прибавить перца. Сдѣлать пирогъ.

Выдать: Тѣсто № 1, 2 ф. рыбы, 2 луковицы, 3 ложки подсолнечнаго масла и перцу.

№ **4**. **Пирогъ съ рыбой и вязигой.** Тѣсто № 1. $^1/_4$ ф. вязиги, приготовленной для скоромнаго пирога, только съ 3 ложками постнаго масла и съ 3-4 рубленными луковицами или съ лукомъ и 1 стаканомъ развареннаго риса. Сдѣлать пирогъ

Выдать: тѣсто № 1, $^1/_4$ ф. вязиги, приготовленной какъ для скоромнаго пирога, только съ 3 ложками постнаго масла, 4 луковицы и 1 стаканъ риса.

№ **5**. **Пирогъ съ грибами.** Тѣсто № 1. Начинку сдѣлать изъ 2 тарелокъ начищенныхъ свѣжихъ грибовъ, исжаренныхъ въ 3 ложкахъ постнаго масла съ 2 искрошенными луковицами. Сдѣлать пирогъ.

Выдать: тѣсто № 1, 2 тарелки грибовъ, 3 ложки постнаго масла и 2 луковицы.

№ **6**, **Пирогъ съ гречневой кашей.** 7 луко-

вицъ, изрѣзанныхъ, поджаренныхъ въ 3 ложкахъ подсолнечнаго или другого масла, смѣшать съ 1 стаканомъ гречневой каши и 1 стаканомъ отваренныхъ и мелко изрубленныхъ сушеныхъ грибовъ. Вмѣсто гречневой каши можно взять 1 стаканъ риса, отвареннаго въ водѣ, или не класть въ жаренный лукъ ни каши, ни грибовъ, или одни только грибы. Сдѣлать пирогъ изъ тѣста № 1.

Выдать: тѣсто № 1, 1 стаканъ гречневой каши, 1 стаканъ грибовъ, 7 луковицъ и 3 ложки подсолнечнаго масла.

**№ 7. Пирогъ съ рыбой и капустой.** Взять кочанъ капусты, изрубленный, выжатый и поджаренный въ 4 ложкахъ масла, сдѣлать пирогъ, положить свѣжей или соленой рыбы.

Выдать: тѣсто № 1, 1 стаканъ капусты и 4 ложки масла.

**№ 8. Пирогъ съ рыбой и лукомъ.** Тѣсто № 1. 6 луковицъ, поджаренныхъ въ 3 ложкахъ подсолнечнаго масла, смѣшанныхъ съ 2-3 стаканами гречневой каши и съ перцемъ. Сдѣлать пирогъ.

Выдать: № 1, 2 ф. рыбы, 6 луковицъ, 3 стакана гречневой каши, 3 ложки подсолнечнаго масла и перцу.

**№ 9. Пирогъ съ рыбой и рисомъ.** Взять 2 ф. рыбы, а именно: бѣлорыбицы, семги, осетрины, сига, лососины, налима и проч. Къ рыбѣ подсыпка:

1 стаканъ риса, развареннаго, смѣшаннаго съ 3 ложками постнаго масла, 2 поджаренными луковицами, перцемъ и солью. Сдѣлать пирогъ.

Выдать: тѣсто № 1, 2 ф. рыбы, 1 стаканъ



риса, 3 ложки постнаго масла, 2 луковицы и перцу.

**№ 10. Гречневые блины.** Пекутся точно такъ-же, какъ и скоромные, только завариваются не молокомъ, а водою.

III.

## РЫБЫ, СОУСЫ и ОВОЩИ.

**№ 1. Заливное.** Постное заливное, изъ рыбы приготовляется точно такъ же, какъ и скоромное, только бульонъ не очищается яйцами, а просто процѣживается черезъ 2 ряда салфетки и вмѣсто желатина берется рыбій клей.

Выдать: 3 ф. рыбы, 6 зол. рыбьяго клея, 10 зеренъ перца, 3 гвоздики, 1 лавровый листъ, 3 ложки уксуса, 2 ложки вина и ложку сахара.

**№ 2. Майонезы.** Приговляются какъ скоромные № 15, только бульонъ не очищается яйцами.

**№ 3. Винегретъ.** Какая нибудь рыба, не изъ мелкихъ, варится и остуживается, затѣмъ отбирается отъ костей и укладывается посреди блюда. Кругомъ убирается вареным картофелемъ, свеклой и солеными огурцами. Все это рѣжется или кружками, или мелко рубится и кладется отдѣльными кусками. Тутъ же кладутъ селедку, очищенную отъ костей и изрубленную съ яблоками. Въ самую середину кладутъ зеленый салатъ, къ которому головами укладываютъ раковъ, хвосты же кладутъ на край блюда. Сверху все убирается каперсами и разнымъ маринатомъ, какой есть, и обливается холоднымъ подливомъ изъ 2 ложекъ прованскаго масла съ 4 ложками уксуса, одной ложкой сахара, ¼ чайной ложечкой дѣланой горчицы и солью.

Выдать: 3 ф. рыбы, 6 картофелинъ, 3 свеклы, 3 соленыхъ огурца, 1 селедку, 1 яблоко, 1 чашку каперсовъ и разнаго маринада, 2 ложки прованскаго масла, 4 ложки уксуса, 1 ложку сахара, $^1/_4$ ложки горчицы, 12 раковъ.

№ 4. **Бѣлый соусъ**. 2 ложки подсолнечнаго или горчичнаго масла растереть съ 1 полной ложкой муки, развести въ кастрюлькѣ $2^1/_2$ стаканами кипятка, размѣшивая, чтобъ не было комковъ, вскипятить. Выдать: 2 ложки масла и 1 ложку муки.

Различныя приправы къ бѣлому соусу. а) Соль и 1 ложка уксуса. б) 2-3 луковицы очистить нарѣзать, положить въ кастрюльку, влить 2 ложки горчичнаго или подсолнечнаго масла, поджарить, всыпать 1 ложку муки, растереть, залить $2^1/_2$ стаканами кипятка. в) 1 лимонъ безъ цедры и зеренъ, нарѣзанный ломтиками, и 1 кусочекъ цедры. г) $^1/_2$ чашки каперсовъ или оливокъ, или маринованныхъ настурцій. д) 1 чашка нарѣзанныхъ шампиньоновъ или вареныхъ сморчковъ и 1 ложка уксуса. е) Двѣ столовыхъ ложки порошка изъ бѣлыхъ боровиковъ или отваренныхъ боровиковъ, нарѣзанныхъ кусочками, и 1 ложка уксуса. ж) 6-10 очищенныхъ соленыхъ огурцовъ, нарѣзанныхъ ломтиками, и 1 поджаренная луковица. з) 1 чашка тертаго хрѣна. Хрѣнъ не надо кипятить въ соусѣ, только согрѣть. и) шотландская разрубленная селедка. к) пикули или маринованные грибки. л) 1 чашка изюма.

№ 5. **Красный соусъ кислосладкій**. Сдѣлать бѣлый соусъ и къ нему прибавить 1 ложку жженаго сахара, разведеннаго 1 ложкой уксуса



и 1 ложкой мелкаго сахара. Къ этому соусу почти всѣ тѣ же приправы, какъ и къ бѣлому соусу.

Выдать: соусъ № 4, 2 ложки сахара и 1 ложку уксуса.

№ 6. **Сладкій соусъ**. Въ бѣлый соусъ положить 3 ложки сахара и 1 рюмку рома или $^1/_2$ чашки тертаго шоколада, или $^1/_2$ чашки бѣлаго вина, или 1 лимонъ.

№ 7. **Ягодный подливъ къ пуддингамъ**. См. отдѣлъ „Скоромнаго стола". № 15.

№ 8. **Холодный подливъ къ рыбѣ**. Смѣшать 2 ложки прованскаго масла съ 4 ложками уксуса, посолить, прибавить 1 ложку толченаго сахара, мелко изрѣзанную цедру съ 1 лимона, $^1/_2$-1 ложечку сдѣланной горчицы и 10-12 свѣжихъ огурцовъ, нарѣзанныхъ ломтиками, или 2 яблока, мелко искрошенныхъ, грибковъ, каперсовъ, оливокъ. Если жидкости окажется мало, подлить еще уксуса.

Выдать: 2 ложки прованскаго масла, 4 ложки уксуса, 1 ложку сахара, 1 лимонъ, 1 ложку горчицы, 12 свѣжихъ огурцовъ, 2 яблока и 1 чашку грибовъ, каперсовъ и оливокъ.

№ 9. **Спаржа и Артишоки.** Срѣзать прочь жесткую часть спаржи, остальную сварить въ соленой водѣ и подавать съ такимъ же соусомъ, какъ и цвѣтную капусту. Артишоки слѣдуетъ сварить въ соленой водѣ, откинуть, подавать съ такимъ же подливомъ, какъ и цвѣтную капусту.

Выдать: 3 ф. спаржи, или 12 артишокъ, соусъ № 4, 2 ложки уксуса и перцу.

№ 10. **Цвѣтная капуста и кочанная.** Сварить

до мягкости 2 тарелки цвѣтной капусты, очищенныхъ отъ зеленыхъ листковъ, въ соленой водѣ. Откинуть, подавать съ бѣлымъ соусомъ, приправленнымъ 2 ложками уксуса, солью и перцемъ. Точно такъ же можно приготовить и простую свѣжую капусту.

Выдать: 2 тарелки цвѣтной капусты, соусъ № 4, 2 ложки уксуса и перцу.

№ 11. **Свѣжая капуста**. Большой кочанъ свѣжей капусты, сварить капусту и откинуть на дурхшлагъ, прокипятить съ бѣлымъ соусомъ, подкрасить поджогой изъ 2 кусковъ сахара, влить 1-2 ложки уксуса, прибавить 1 ложку сахара.

Выдать: 1 кочанъ капусты, соусъ № 4, 1 ложку уксусу и перцу.

№ 12. **Шинкованная свѣжая капуста**. Нашинковать кочанъ свѣжей капусты, сварить капусту и откинуть на дурхшлагъ, прокипятить съ бѣлымъ соусомъ, подкрасить поджогой изъ 2 кусковъ сахара, влить 1-2 ложки уксуса, прибавить 1 ложку сахара.

Выдать: 1 кочанъ капусты, соусъ № 4, 3 куска сахара и 2 ложки уксуса.

№ 13. **Кислая шинкованная капуста**. 2 ф. капусты отжать, смѣшать съ 2 нашинкованными луковицами, сварить, откинуть, жарить 2 ложками горчичнаго или подсолнечнаго масла довольно долго, заправить 1 ложкой муки, стертой съ 1 стаканомъ воды, дать прокипѣть, подливая понемногу воды.

Выдать: 2 ф. капусты, 2 луковицы, 2 ложки горчичнаго масла, и 1 ложку муки.

№ 14. **Жареные соленые грузди**. 1 полную



тарелку соленыхъ грибовъ изрубить мелко, натереть на теркѣ 2 луковицы, влить 2-3 ложки подсолнечнаго масла, поджарить, прибавить перцу.

Выдать: 1 тарелку соленыхъ грибовъ, 2 луковицы, и 3 ложки подсолнечнаго масла, перцу.

№ 15. **Жареные сушеные боровики**. Сварить 1 тарелку сушеныхъ боровиковъ, изрубить мелко, посолить, влить 2-3 ложки подсолнечнаго масла, поджарить, заправить 1 ложкой муки, подлить немного воды.

Выдать: 1 тарелку сушеныхъ грибовъ, 3 ложки подсолнечнаго масла и одну ложку муки.

№ 16. **Сушеные грибы въ видѣ икры**. Отварить тарелку сушеныхъ боровиковъ, изрубить мелко съ 2 луковицами, подлить 2 ложки масла, подсыпать перцу; подавать холодными къ закускѣ.

Выдать: 1 тарелку сушеныхъ грибовъ, 2 ложки масла и перцу.

№ 17. **Зеленый горошекъ**. 1/2 ф. сушенаго зеленаго горошка отварить, заправить бѣлымъ соусомъ. Подавать съ гренками.

Выдать: 1/2 ф. сушенаго зеленаго горошка и соусъ № 4.

№ 18. **Протертый желтый горохъ**. 1 1/2 ф. желтаго гороха сварить, протереть сквозь рѣшето, остудить, подавать со свѣжимъ конопляным маслом и мелко изрубленнымъ сырымъ лукомъ или съ поджареннымъ.

Выдать: 1 1/2 ф. гороха, 1/2 чашки зеленаго луку и 1/8 ф. конопляного масла.

№ 19. **Чечевица, турецкіе бобы и фасоль**. Нашинковать турецкіе зеленые бобы, уварить съ

солью до мягкости, заправить бѣлымъ соусомъ, подавать съ гренками. Чечевицу или фасоль сварить до мягкости, заправить бѣлымъ соусомъ.

Выдать: 2 ф. бобовъ и соусъ № 4. или чечевицы 2 ф.

**№ 20. Фаршированная рѣпа или брюква.** Сварить до мягкости 12 рѣпъ, остудить, вынуть осторожно середину, растереть ее съ 1 французской булкой, намоченой въ маковомъ молокѣ и выжатой, посолить, влить 3 ложки горчичнаго масла или подсолнечнаго, начинить этимъ фаршемъ рѣпу, смазать сверху масломъ, обсыпать сухарями, запечь на листѣ. Такимъ же образомъ можно приготовить и брюкву.

Выдать: 12 рѣпъ, 1 французскую булку, $^1/_2$ ф. мака, 3 ложки горчичнаго масла и 2 сухаря.

**№ 21. Картофельныя котлеты.** Вареный картофель очистить и, пока горячъ, протереть сквозь рѣшето или мелко размять пестикомъ; смѣшать съ подсолнечнымъ или съ горчичнымъ масломъ. На три стакана тертаго картофеля положить по 1 ложкѣ масла, сдѣлать котлеты, обвалять въ мукѣ, поджарить въ маслѣ на сковородѣ. Подавать съ какимъ угодно бѣлымъ или краснымъ соусомъ. Эти котлеты хороши съ грибнымъ соусомъ.

Выдать: 3 стакана картофеля, 1 ложку муки и 3 ложки подсолнечнаго масла.

**№ 22. Картофель стружками.** Нашинковать сырой картофель такъ тонко, какъ стружки, поджарить въ каленомъ маслѣ на сковородѣ.

Выдать: 12 картофелинъ и 4 ложки горчичнаго масла.

**№ 23. Картофель съ селедкой.** Изрѣзать тоненькими ломтиками 1 $^1/_2$ тарелки варенаго картофеля, перемѣшать съ 2 мелко изрубленными селедками, 2 поджаренными луковицами и 2-3 ложками масла, обсыпать сверху сухарями, поставить въ печь въ низкой формѣ, подрумянить.

Выдать: 1 $^1/_2$ тарелки картофеля, 2 селедки, 2 луковицы, 3 ложки масла и 2 сухаря.

**№ 24. Рисовыя котлеты.** 1 $^1/_2$ стакана риса сварить въ соленой водѣ, откинуть, размять, сдѣлать котлеты, обвалять въ мукѣ, подрумянить 1 $^1/_2$ ложкахъ масла.

Выдать: 1 $^1/_2$ стакана риса, 3 ложки муки и 1 $^1/_2$ ложки горчичнаго масла.

**№ 25. Жареная рыба крупная.** Крупную рыбу надо нарѣзать ломтиками, обвалять въ мукѣ или въ сухаряхъ и жарить на сковородѣ въ подсолнечномъ или въ горчичномъ маслѣ. На 2 фунта рыбы надо 3 ложки масла и 1 $^1/_2$ ложки муки. Жарить въ печи, обливая почаще сокомъ. Можно распластать рыбу пополамъ, срѣзать съ хребтовой кости, разрѣзать на части, обвалять въ мукѣ, жарить на сковородѣ. Когда подрумянится, повернуть на другую сторону.

Выдать: 2 ф. рыбы, 3 ложки масла горчичнаго и 1 $^1/_2$ ложки муки и 1 $^1/_2$ сухаря.

**№ 26. Вареная рыба.** 4 фунта какой угодно рыбы, только не мелкой и не горькой, очистить отъ чешуи и внутренностей, ополоскать, опустить въ посоленный кипятокъ, сварить, откинуть или слить воду, положить на блюдо, обсыпать петрушкой, подавать съ какимъ угодно изъ приведенныхъ выше бѣлыхъ или красныхъ соусовъ, или съ хрѣномъ, уксусомъ, горчицей, или съ разваренными картофелемъ, или винегре-

томъ. Можно варить рыбу цѣльною или разрѣзанною на части.

Выдать: 4 ф. рыбы и зелень петрушки.

№ **27**. **Фаршированная щука.** Очистить чешую, подрѣзать кожу вокругъ шеи и содрать кожу, какъ чулокъ. Мясо срѣзать съ костей, мелко нарубить, истолочь, протереть сквозь рѣшето, прибавить двѣ, стертыя на теркѣ луковицы, англійскаго, простого перца. Можно прибавить половину французской булки, размоченой въ маковомъ молокѣ и выжатой. Начинить этимъ фаршемъ щучью кожу, пришить голову, опустить въ кипятокъ такъ, чтобъ только прикрылъ рыбу, варить около часа, подливая теплой воды, когда будетъ выкипать вода. Можно прибавить въ кипятокъ разныхъ кореньевъ, лука, перца, лавроваго листа. Подавать съ бѣлымъ соусомъ, приготовленнымъ на томъ же бульонѣ, въ которомъ варилась щука, или съ какимъ-нибудь другимъ соусомъ.

Выдать: 3 ф. щуки, 2 луковицы, $^1/_2$ ф. французской булки, $^1/_2$ ф. мака, 1 петрушка, 1 сельдерей, 1 лавровый листъ, перцу и укропу.

№ **28. Стерлядь съ огурцами.** См. отдѣлъ «Скоромнаго стола.»

№ **29. Вареная лососина съ холоднымъ подливомъ и свѣжими огурцами.** См. отдѣлъ «Скоромнаго стола.»

№ **30. Лещъ, начиненный гречневой кашей.** Заварить 1 ф. гречневой крупы наканунѣ и эту кашу смѣшать съ 3 луковицами, поджаренная въ 1 ложкѣ подсолнечнаго масла, прибавить перца, соли, 2 ложки масла, начинить леща, зашить, исжарить въ печи, обливая масломъ и



сокомъ. Масла для жаренья требуется 3 ложки. Можно начинить леща 1 тарелкой шинкованной капусты, обваренной и поджаренной съ 2 луковицами въ 2-3 ложкахъ масла, или же кислой капустой

Выдать: 1 лещъ, 1 ф. гречн. крупы, 3 луковицы и 6 ложекъ масла.

№ **31. Мелкая жареная рыба**. Всякую маленькую рыбу надо вычистить, выпотрошить, обвалять въ мукѣ и жарить на плитѣ на сковородѣ; когда нижняя сторона такъ поджарится, что будетъ сходить со сковороды, перевернуть, и поджарить съ другой стороны. Корюшку, а также и другую мелкую рыбу хорошо обмакнуть въ густой бѣлый соусъ, обсыпать сверху сухарями и потомъ жарить.

Выдать: 3 ф. рыбы, 2 ложки муки и 4 ложки горчичнаго масла.

№ **32. Рыбныя котлеты**. Срѣзать съ костей мясо щуки или судака, изрубить мелко, протереть; на 3 ф. рыбы положить одну французскую булку, размоченную въ водѣ и выжатую, прибавить 1-2 ложки подсолнечнаго масла, соли, перца, муската, 1 тертую луковицу; размѣшать все до гладкости, сдѣлать котлеты, обвалять въ мукѣ или въ сухаряхъ, зажарить въ 2-3 ложкахъ подсолнечнаго масла. Подавать съ какимъ-нибудь соусомъ или съ салатомъ, или съ овощами.

Выдать: 3 ф. рыбы, 1 франц. булку, 1 луковицу, 5 ложекъ масла, 2 сухаря, мускату и перцу.

№ **33. Рыбный пуддингъ.** Приготовить рыбное мясо, какъ для котлетъ, завязать въ мокрую

салфетку, опустить въ кипятокъ, привязавъ узелъ къ палкѣ, которую положить за края кастрюльки, сварить, какъ показано въ № 7 («Скоромный столъ»).

Выдать: 3 ф. рыбы, 1 франц. булку, 1 луковицу. 2 ложки масла, мускату и перцу.

№ **34**. **Треска**. Вымочить и сварить треску. Подать къ ней разваренный картофель и бѣлый соусъ съ горчицей или просто горчичное масло, уксусъ и горчицу. Или наложить рядами сваренную треску, очищенную отъ костей, и нарѣзанный ломтями вареный картофель, облить бѣлымъ соусомъ, обсыпать сухарями и запечь.

Выдать: 3 ф. трески, 12 картофелинъ, соусъ № 1, и 2 сухаря.

IV.

## ПЕЛЬМЕНИ и ПИРОЖНЫЯ.

№ 1. **Постныя пельмени**. 4 ложки постнаго масла смѣшать съ 6 ложками воды, всыпать муки, сдѣлавъ круглое тѣсто, поступать такъ, какъ сказано въ № 1 «Скор. стола». Начинку дѣлаютъ слѣдующую: 3 ф. рыбы очистить отъ костей и кожи, срубить, протереть, смѣшать съ 2 луковицами, истертыми на теркѣ, мускатомъ, солью, перцемъ и 2 чашками воды. Эта начинка должна быть не гуще манной каши, или 2 тарелки кислой капусты сполоснуть и выжать, изрубить помельче, смѣшать съ 2 тертыми луковицами, солью, перцемъ, 3 ложками постнаго масла, поджарить немного въ кастрюлькѣ, остудить или сварить 1/2 ф. сухихъ боровиковъ, мелко изрубить съ 2 луковицами, прибавить перцу, соли, 2 ложки постнаго масла и немного грибного отвара.



Выдать: 4 ложки масла, 1 1/2 ф. муки, 3 ф. рыбы, 2 луковицы, мускату и перцу.

№ **2**. **Рисъ съ яблоками и другими фруктами**. 1 1/2-2 стакана риса сварить и откинуть, намазать кастрюльку горчичнымъ масломъ, обсыпать сухарями, положить на дно рядъ развареннаго риса, на него 5 яблокъ, очищенныхъ отъ кожи и сердцевины и нарѣзанныхъ тонкими ломтиками, сверхъ нихъ рядъ сахара и рядъ риса; потомъ опять 5 очищенныхъ и изрѣзанныхъ яблокъ, засыпанныхъ сахаромъ, а сверху тонкій рядъ риса, смѣшанннго съ сахаромъ. Все это посадить въ печь, а когда яблоки будутъ прозрачны, тогда пуддингъ готовъ. Подавать съ миндальнымъ молокомъ.

Выдать: 2 стакана риса, 10 яблокъ, 1 чашку сахара, 2 сухаря, 1 ложку горчичнаго масла и 1/2 ф. миндаля.

№ **3**. **Пуддингъ изъ бѣлаго хлѣба съ яблоками и вареньемъ**. 1 1/2 французскихъ булки, изрѣзанной ломтиками, намочить въ миндальномъ молокѣ, сдѣланномъ изъ 1/2 стакана миндаля, 1 ложки сахара и 1 1/2 стакановъ воды, намазать кастрюльку масломъ и обсыпать сухарями, положить рядъ булки съ 2 ложками варенья, сверхъ этого рядъ яблокъ, нарѣзанныхъ ломтиками, 1/2 чашки сахара; опять столько же хлѣба, яблокъ, варенья и сахара сверху хлѣба. Закрыть, поставить въ печь, чтобъ яблоки испеклись.

Выдать: 1 1/2 французскихъ булки, 1/2 стакана миндаля, 10 яблокъ, 4 ложки варенья, 1 чашку сахара, 2 сухаря и 1 ложку масла.

№ **4**. **Шарлотка**. **изъ бѣлаго хлѣба**. 1 1/2 французскихъ булки нарѣзать ломтиками, обмакнуть

ихъ въ $^1/_2$ стаканѣ вина съ 1 ложкой сахара или въ какой-нибудь ягодный морсъ съ сахаромъ и посушить, положить половину ломтиковъ на дно кастрюльки, намазанной масломъ, сверхъ нихъ положить 10 очищенныхъ яблокъ, изрѣзанныхъ тоненькими ломтиками, смѣшанными съ $^1/_2$ стаканомъ сахара; положить на нихъ остальныя ломтики хлѣба, накрыть крышкой, поставить въ печь.

Выдать: $1^1/_2$ булки, $^1/_2$ стакана вина, 1 стаканъ ягоднаго морса, 10 яблокъ, $1^1/_2$ стакана сахара.

**№ 5. Шарлотка изъ чернаго хлѣба.** Вымазать кастрюлю горчичнымъ масломъ и посыпать просѣянными сухарями чернаго хлѣба, затѣмъ положить въ нее $^1/_2$ стакана тертаго черстваго хлѣба, сверхъ него положить 5 яблокъ, очищенныхъ и нарѣзанныхъ ломтиками, посыпать ихъ $^1/_2$ чашкой сахара и $^1/_2$ чайной ложкой толченой корицы, потомъ положить опять рядъ тертаго хлѣба, а сверхъ него 5 изрѣзанныхъ яблокъ безъ сердцевины и кожи. Засыпать $^1/_2$ чашкой сахара, а сверхъ него рядомъ хлѣба, смочить $^1/_2$ стаканомъ вина или ягоднаго морса, закрыть крышкой и поставить въ печь на 1 часъ.

Выдать: $^1/_2$ стакана хлѣба, 10 яблокъ, 1 чашку сахара, $^1/_2$ стакана вина, $^1/_2$ чайной ложки корицы и 1 ложку горчичнаго масла.

**№ 6. Рисъ со свѣжими яблоками или съ вареньемъ.** Сварить 2 стакана риса въ тряпкѣ для того, чтобы онъ разсыпался, откинуть на рѣшето, смѣшать съ 2-3 стаканами очищенной малины или клубники, или земляники и съ $^1/_2$ ф. сахара, уложить въ кастрюлю, намазанную масломъ и осыпанную сухарями, запечь. Вмѣсто ягодъ, можно смѣшать рисъ съ 1 стаканомъ варенья изъ тѣхъ же ягодъ. Подавать съ миндальнымъ молокомъ или съ подливомъ изъ тѣхъ же ягодъ.

Выдать: 2 стакана риса, 2 стакана малины или клубники, или 1 стаканъ варенья, 2 сухаря и 1 ложку масла.

**№ 7. Рисъ съ изюмомъ и съ клюквеннымъ или другимъ ягоднымъ подливомъ, или съ сытою.** 2 стакана риса сварить, откинуть, смѣшать съ 1 стаканомъ изюма или чернослива и рюмкой сахара, выложить въ форму, немного остудить, опрокинуть на блюдо. Подавать къ этому рису клюквенный или какой-нибудь ягодный подливъ, или миндальное молоко, или сыту изъ 4 стакановъ кипятка и $^1/_2$ ф. меда. или бѣлый соусъ съ 1 чашкой сахара и рюмкой рома, или 1 чашкой какого-нибудь вина, или съ шоколаднымъ соусомъ.

Выдать: 2 стакана рису и 1 стаканъ изюму.

**№ 8. Саго.** $1^1/_2$ стакана саго сварить въ кипяткѣ; когда саго все будетъ прозрачно, откинуть на дурхшлагъ, перелить холодной водой. Когда вода стечетъ, смѣшать съ 1 чашкой сахара и 1 чашкой ягоднаго морса или 1 рюмкой рома, или $^1/_2$ стаканомъ какого-нибудь вина, выложить въ мокрую форму, остудить, опрокинуть на блюдо, подавать съ миндальнымъ молокомъ, или съ какимъ-нибудь подливомъ изъ того морса, который положенъ въ саго.

Выдать: $1^1/_2$ стакана саго, 1 чашку сахара, 1 чашку ягоднаго морса, 1 рюмку рома и $^1/_2$ ф. миндаля.

**№ 9. Сладкая ватрушка.** Кружокъ изъ постнаго сдобнаго тѣста, хорошо раскатанный, сложить на большую сковороду, обсыпанную мукою; края лепешки должны свѣситься со сковороды, наполнить лепешку какимъ-нибудь вареньемъ, загнуть края, дать разстояться, обмазать края горячей водой, запечь.

Тѣсто для ватрушекъ и пироговъ можно поставить на маковомъ молокѣ вмѣсто воды.

Выдать: тѣсто № 1, (стр. 73), варенье.

**№ 10. Сладкій пирогъ.** Раскатать постное сдобное тѣсто, какъ для ватрушки, намазать 1 стаканомь варенья или 10 изрѣзанными яблоками, обсыпанными 1 чашкой сахара, загнуть края, наложить на середину кружокъ, защипнуть, напрѣзать ножомъ на кружкѣ кресты или другія фигуры, дать разстояться, смазать горячей водой, испечь, посыпать сахаромъ.

Вмѣсто варенья, можно разварить 1 ф. чернослива, смѣшать съ 1/2 стаканомъ сахара и положить въ пирогъ. Или: заварить кипяткомъ 2 стакана изюма, выбрать, смѣшать съ 1/2 стаканомъ сахара.

Выдать; тѣсто № 1, 10 яблокъ и 1 1/2 чашки сахара.

**№ 11. Наливашники.** 1 стаканъ воды смѣшать съ 1 ложкой горчичнаго масла, щепоткой соли и замѣсить на немъ 3 стакана муки, раскатать тонко, нарѣзать кружковъ маленькимъ блюдечкомъ, положить въ каждый по 3 ягодки варенья безъ сока, защипать, опустить въ узкую кастрюльку, въ 1/2 стакана масла. Когда раздуются и немного зарумянятся, вынимать на бумагу.



Выдать: 3 стакана муки, 3/4 стакана подсолнечнаго масла и 1 ф. варенья.

**№ 12. Хворостъ.** Вылить 1 рюмку водки въ стаканъ и долить его водою, прибавить 2 ложки сахара, замѣсить 3 стакана муки, замѣсить тѣсто и размѣшать какъ лапшу, нарѣзать въ 1/2 вершка шириной; полоски разрѣзать на кусочки въ 2 вершка длины, посрединѣ прорѣзать прорѣху, просунуть черезъ нее конецъ и выворотить, жарить въ узкой кастрюлькѣ въ 1/2 стакана масла. Вынимать на бумагу и обсыпать сахаромъ, пока горячи.

Выдать: 3 стакана муки, 1 рюмку водки, 2 ложки сахара и 1/2 стакана подсолнечнаго масла.

**№ 13. Сладкіе вареники.** Замѣсить 3 стакана муки съ 3 ложками горчичнаго масла и 3 ложками воды, раскатать, какъ листъ бумаги, нарѣзать кружковъ, начинить 1 тарелкой свѣжихъ вишень безъ косточекъ, обсыпать 1/2 стаканомъ сахара, или сырою черникою съ сахаромъ, или другими ягодами, защипать, опустить въ крутой кипятокъ, вынуть, когда поднимутся. Подавать съ ягоднымъ сиропомъ изъ такихъ же ягодъ, какими начинены вареники.

Выдать: 3 стакана муки, 2 ложки горчичнаго масла, 1 тарелку вишень, 1 1/2 стакана ягоднаго сиропа и 1/2 стакана сахара.

**№ 14. Сладкая смоленская каша.** Сварить на водѣ негустую кашу изъ 2 стакановъ смоленскихъ крупъ, всыпать 1 чашку промытаго изюма, застудить въ формѣ. Подавать съ медовою сытою или съ миндальнымъ молокомъ.

Выдать: 2 стакана смоленскихъ крупъ, 1 чашку изюма и 1/2 ф. миндаля или 1/2 ф. меду.

**№ 15. Оладьи.** Поставить рано утромъ опару на 3 стаканахъ теплой воды, 2 золотникахъ дрожжей, 1½ ф. муки; когда поднимутся, посолить, выбить веселкой и дать подняться еще разъ. Брать осторожно ложкой, не взбалтывая тѣста, печь на сковородѣ съ подсолнечнымъ или горчичнымъ масломъ. Подавать съ растопленнымъ медомъ или съ вареньемъ, или съ сахаромъ. Выдать: 2 золот. дрожжей, 1½ ф. муки, ½ стакана подсолнеч. масла и ½ ф. меда или 1 ф. варенья.

# ОГЛАВЛЕНІЕ.

## Совѣты по хозяйству.



## СКОРОМНЫЙ СТОЛЪ.

### I. СУПЫ.

## V. МЯСНЫЯ КУШАНЬЯ.

VI. **САЛАТЫ.**



VII. **РЫБЫ.**







VIII. **МУЧНЫЯ БЛЮДА: ПЕЛЬМЕНИ, ВАРЕНИКИ, БЛИНЫ, КАШИ.**



IX. **ПИРОЖНЫЯ.**

## ПОСТНЫЙ СТОЛЪ.

### I. СУПЫ.



### II. ПИРОГИ и БЛИНЫ.

## III. РЫБЫ, СОУСЫ и ОВОЩИ.







## IV. ПЕЛЬМЕНИ и ПИРОЖНЫЯ.

## АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ КЪ

# „ПОВАРЕННОЙ КНИГИ"

## К. А. МЕЙЕРЪ и К°.

Газетный пер, д. Массъ. Телефонъ 7-98.

**Противъ Художественн. театра**

**ГАЛОШИ-БОТИКИ**

**ДОРОЖНЫЯ ВЕЩИ**

**ДАМСКІЯ СУМКИ.**

**ЛИНОЛЕУМЪ. СКАТЕРТИ. КЛЕЕНКИ.**

ШВЕДСКІЯ КУРТКИ.

**ИГРА ЛАУНЪ-ТЕНИСЪ. ФУТБАЛЪ.**

*Новости для подарковъ.*

---

Лучшій древесный

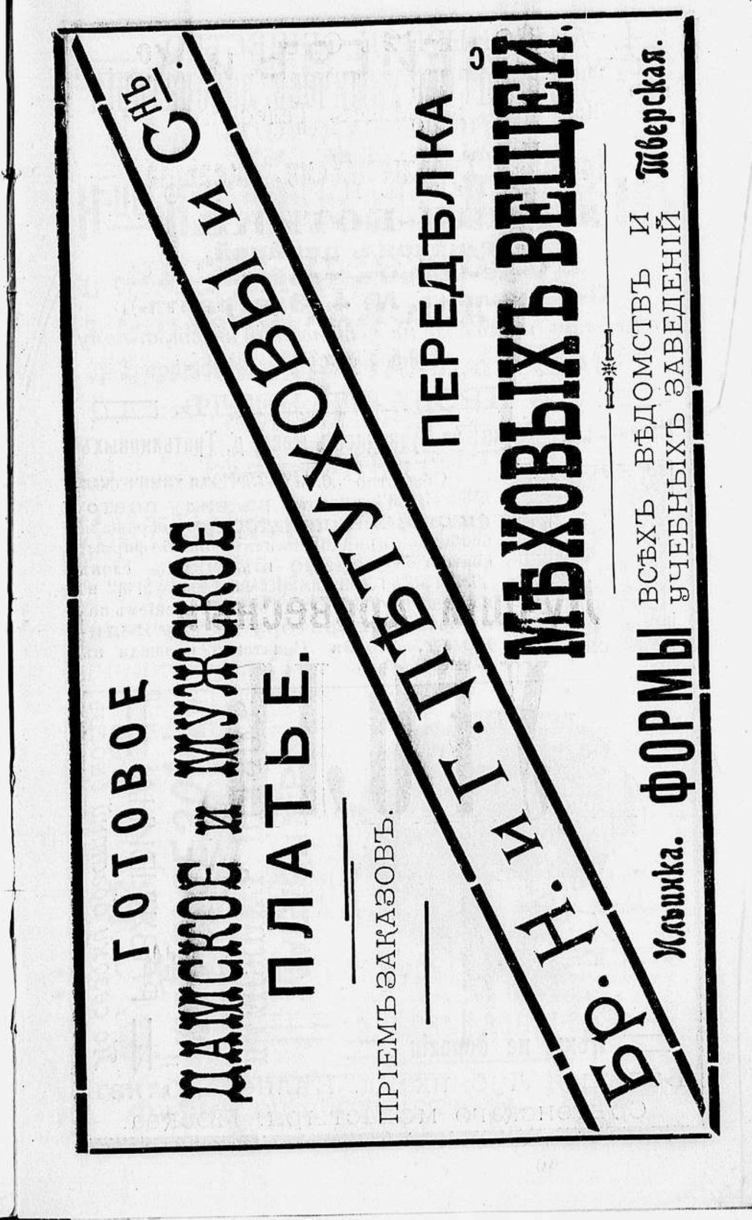
# УГОЛЬ

въ полномѣрн. куляхъ доставляетъ

**по 1 р. 20 коп. за куль**

## Т-во К. БЕШЪ.

Мясницкая. уг. Фуркасовскаго п., д. Обидиной. Телеф: № 3-44, 20-15, 43-39.



АКЦІОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО

## „С.-Петербургская химическ. лабораторія"

(ОСНОВАНА 1860 г.)

*Измайловскій пр., № 27.*

ЗОЛОТАЯ МЕДАЛЬ ПАРИЖЪ 1900 Г.

**О-де-колонъ двойной,**
**О-де-колонъ тройной,**
**О-де-колонъ № 4 (Экстрактъ).**

*качествомъ нисколько не уступающій иностранному производству.*

**ВЪ ПРОДАЖѢ ВЕЗДѢ.**

**Магазинъ въ Москвѣ на Кузнецкомъ мосту д. Третьяковыхъ**




Общество „С.-ПЕТЕРБУРГСКАЯ ХИМИЧЕСКАЯ ЛАБОРАТОРІЯ" проситъ, **въ виду повторяющихся поддѣлокъ**, обращать особенное вниманіе на наименованіе фирмы, состоящее **только** изъ **трехъ** словъ „С.-ПЕТЕРБУРГСКАЯ ХИМИЧЕСКАЯ ЛАБОРАТОРІЯ" и на **марку** общества съ изображеніемъ памятника **Императору Петру Великому**, что на Сенатской площади въ С.-Петербургѣ.



**МАГАЗИНЪ**
ДАМСКИХЪ ШЛЯПЪ
**„МОДЫ СЕЗОНА"**
РАЗЖИВИНА
*По сезону богатый выборъ*

**Цѣны не дорогія**

Большая Лубянка, д. Бѣляева, близъ Срѣтенскаго монастыря. Москва.

## МАГАЗИНЫ МАНУФАКТУРЪ ТОРГОВАГО ДОМА

## Н-цы Н. Г. Миляева и Карташевъ

| | Телефоны |
|---|---|
| 1) Срѣтенка, домъ Смирнова. | 21-26 |
| 2) Сухаревск. пл., д. Сухар. Дом. Т-ва | 57-58. |
| 3) Тверская, домъ Шаблыкина. | 49-64. |
| 4) Нѣмецк. рынокъ, домъ Мурысова. | 158-71 |

## ИМѢЮТЪ БОГАТЫЙ ВЫБОРЪ ЛУЧШИХЪ ТОВАРОВЪ

шелковыхъ, шерстяныхъ, суконныхъ, модно-галантерейныхъ, бѣльевыхъ, мебельныхъ матерій, портьеръ, ковровъ, дорожки, клеенки, гардиннаго тюля, юбки и блузки.

## ПО СУББОТАМЪ ОСТАТКИ.

**Цѣны внѣ конкуренціи и безъ запроса.**

**Фирма существуетъ съ 1870 г.**

## ДЛЯ ЗАМѢТОКЪ.